Дачные заготовки
ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ
маринады
СОЛЕНЬЯ
ЗАКУСКИ
РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ЗАСТОЛЬЯ ИЗ ВАШЕГО УРОЖАЯ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Ну, какое застолье обходится в России без собственноручно приготовленных летом закусок, соленьев, маринадов и прочих заготовок из овощей и фруктов, выращенных на даче. Способов сохранить результаты своей дачной деятельности очень много. Есть трудоемкие, а есть на удивление легкие и быстрые, которые под силу даже начинающим хозяйкам. В книге известного автора о саде и огороде Галины Кизимы, садовода с более чем полувековым стажем, вы найдете и те, и другие. Есть «христоматийные» рецепты, а есть и оригинальные, опробованные, как самим автором, так и ее коллегами-дачниками из Санкт-Петербурга, участниками городских садоводческих клубов и выставок.

- Галина Кизима
  -
  - Предисловие автора
  - Рекомендации
  - Предостережения
  - Хранение
    -
    - Как сохранишь картофель и овощ, и в свежем виде
    - Особенности хранения лука
    - Простой способ хранения чеснока
    - Храненне урожая тыквенных культур
    - Хранение урожая груш и яблок
  - Сбор урожая
    -
    - Перед сбором
    - Уборка урожая ягод
    - Как сохранить ягоды в свежем виде?
  - Куда девать негабаритную продукцию
    -
    - Куда девать мелкую морковь?
    - Куда девать картофельную мелочь?
    - Мелкий лук и чеснок маринованный
    - Что делать с мелкой свеклой?
    - Что делать с крупными тыквами?
  - Заготовки
    -
    - Ассорти с капустой для хранения в

холодильнике
- Грибная селянка
- Пикантный салат из капусты для быстрого употребления
- Капустно-овощное ассорти
- Капуста по-восточному
- Быстрая засолка капусты
- Рецепты корейских салатов
- Скоростная засолка грибов
- Салат из яблок, моркови и грецких орехов
- Брюква, репка или турнепс по-чешски
- Овощная тушенка
- Икра из баклажан
- Кабачково-баклажанная икра
- Маринованные приправы
- Баклажанная икра без перца
- Баклажанная икра без моркови
- Икра из запеченных баклажанов с чесноком
- Баклажаны в растительном масле (без добавок)
- Баклажанная икра без томатов
- Баклажаны по-румынски
- Баклажаны в томатном соусе
- Баклажаны фаршированные по-испански
- Острые баклажаны на зиму
- Неострые баклажаны на зиму
- Икра пикантная (из соленых огурцов вместо баклажан)
- Икра из томатов
- Морковная икра
- Перец сырой в томатном соке
- Заготовка свежего болгарского перца
- Томаты в собственном соку
- Десертные томаты
- Кабачковая икра
- Томатпы в желатиновом желе
- Репа впрок
- Заправка для борща
- Заправка для солянки
- Кукуруза с помидорами по-американски
- Овощи с фасолью на зиму
- Зимняя заготовка овощей с фасолью без масла
- Салат с рисом на зиму
- Корневой сельдерей по-гречески
- Салат-ассорти

- Заготовка из тыквы по-венгерски
- Салат из сырых овощей (сахалинский)
- Салат из зеленых томатов
- Салат из перца
- Овощной салат на зиму
- Зеленые томаты на зиму
- Красные томаты с зеленью на зиму
- Томаты на меду
- Зимний салат из свеклы
- Осенние радости (финский рецепт)
- Салат «Все, что есть под рукой»
- Салат из зеленых томатов (дунайский)
- Самый простой способ приготовления лечо
- Лечо (с уксусом)
- Лечо болгарское
- Лечо (без уксуса)
- Лечо из кабачков
- Перец особый
- Болгарский перец с антоновкой
- Капустный зимний салат
- Свекольно-сливовый салат
- Томат и перец в лимонной кислоте
- Томаты с яблоками и луком
- Овощи с тыквой
- Овощной салат «ЛЕТО»
- Салат из огурцов (можно использовать переросшие огурцы)
- Цукини в томатах
- Уральский рецепт для огурчиков и помидорчиков
- Холодная заправка
- Маринованные томаты
- Салат «ЗИМНЯЯ РАДОСТЬ»
- Кабачки маринованные с корицей и черным перцем
- Маринованные овощные ассорти
- Грибы, отваренные в собственном соку
- Грибы с лимонной кислотой для зимнего хранения
- Перец с чесноком
- Кабачки необычного вкуса на зиму

○ Квашение и соление

-
- Пикантный салат из капусты для быстрого

употребления
- Капустно-овощное ассорти
- Квашеная капуста
- Квашеная капуста с можжевельником
- Капуста по-восточному
- Овощной физалис на зиму
- Ассорти с капустой для хранения в холодильнике
- Капуста по-мексикански
- Капуста «Райское наслаждение»
- Баклажаны соленые
- Баклажаны фаршированные соленые
- Простой рецепт засолки сырых баклажан
- Соленые патиссоны или кабачки
- Мура тура (квашение особой овощной смеси по-фински)
- Тыква, квашенная по-фински
- Баклажаны в томатном соку
- Самый распространенный способ засолки огурцов
- Огурцы, засоленные в огурцах
- Старинный способ засолки огурцов
- Огурцы в яблочно-тыквенном соку
- Огурцы, засоленные с яблоками или болгарским сладким перцем
- Засолка зеленых томатов
- Необычная засолка огурцов
- Зеленые томаты с чесноком
- Соленые арбузы

○ Маринады и консервирование
-
- Различные заправки для консервирования овогдей, фруктов, ягод
- Заливка «Смородинка»
- Заливка «Аргус»
- Заливка «Малиновка»
- Заливка «Барбарисовая»
- Заливка из жимолости
- Медовая свекольно-яблочная заливка
- Свекольная заливка
- Яблочно-свекольная заливка
- Медовая тыквенно-яблочная заливка
- Виноградная заливка
- Заливка из клюквы

- Заливка из щавеля
- Заливка из ревеня
- Маринованные огурцы
- Самый простой способ консервирования огурцов
- Огурцы в соке красной смородины
- Хрустящие огурчики
- Огурцы в томатном соке
- Огурцы с ягодами красной смородины
- Консервированные огурцы с сахаром
- Консервированные кабачки
- Фаршированные зеленые томаты
- Баклажаны консервированные
- Брюква консервированная
- Маринованные бобы
- Тыква маринованная
- Кукуруза маринованная
- Как сделать каперсы?

○ Соусы и приправы

-
- Аджика
- Аджичка
- Цеацебели
- Приправа «Кобра»
- Сливово-яблочная приправа
- Бруснично-яблочная приправа
- Бруснично-яблочно-грушевая приправа
- Кетчуп
- Ткемали
- Овощная приправа
- Облепиховое масло
- Соус из чернослива
- Соус из хрена со свеклой и орехами
- Заправка по-камчатски (старинный рецепт)
- Хренодер
- Облепиховый соус к мясу
- Соус из брусники с хреном
- Хлебный соус с хреном или катраном
- Соус из томатов с орехами
- Приправа «Зеленая горчица»
- Яблочный уксус на меду
- Майонез из клюквы

Галина Кизима
Маринады, соленья, закуски. Лучшие рецепты для застолья из вашего урожая

Использованы иллюстрации из фотобанка Shutterstock.com

© Кизима Г.А., текст, 2016
© ООО «Издательство АСТ», 2016

Предисловие автора

Вырастить урожай непросто, но его еще надо сохранить. Часть урожая можно хранить в свежем виде, если есть погреб или другое хранилище. Часть можно заморозить или высушить, но всегда остается еще некоторое количество, которое мы традиционно квасим, солим, маринуем, консервируем, делаем компоты, вино, варим варенья.

Есть устоявшиеся рецепты, ставшие традиционными. Из них в книгу включены самые простые в приготовлении и всеми любимые. Но постоянно появляются и новые способы и рецепты заготовок впрок, созданные изобретательными людьми – садоводами, которые также собраны в этой книге.

Приводятся и изысканные деликатесные заготовки, рассчитанные на любителя, которому надоели традиционные и хочется чего-нибудь этакого особенного.

Под теми рецептами, авторы которых были известны, указаны их фамилии. Те же рецепты, создателей которых обнаружить не удалось, оставлены без подписи.

Автор-составитель с благодарностью примет любые замечания и дополнения, а также сообщения о новых приемах сохранения урожая, хороших рецептах, с тем чтобы в следующем издании сделать дополнения к этой книге.

Корреспонденцию можно отправлять по адресу: 193231, Санкт-Петербург, ул. Подвойского, дом 28, корпус 1, кв. 776 или по электронной почте galina@kizima.ru.

Рекомендации

Рекомендации по употреблению в пищу овощей, зелени, фруктов и сорняков при различных заболеваниях.

Астма, бронхит – анис, иссоп, мелисса, петрушка, репа, черная редька с медом при бронхите или капустный сок с медом, черная и красная смородина, малина.

Атеросклероз – мята, мелисса, петрушка, перец, тыква, капуста брокколи, кукуруза, жимолость, арония, калина, черная смородина, черника, малина.

Воспалительные процессы – иссоп, огуречная трава, петрушка, лук, чеснок, редька, малина, черная смородина, календула.

Гастрит – петрушка, свекла, морковь, любая капуста (не в момент обострения), капустный сок при гастрите с пониженной кислотностью, земляника, черная и красная смородина, вишня, крыжовник (при гастрите с пониженной кислотностью), яблоки, одуванчик, календула.

Гипертония – базилик, кервель, мелисса, мята, салат, спаржа, свекла, арбуз, жимолость, арония, калина, малина, черная смородина, мокрица, календула.

Заболевания печени – петрушка, укроп, фенхель, любисток, спаржа, арбуз, свекла, тыква, кабачок, патиссон, земляника (камни в желчном пузыре), черная и красная смородина (при печеночных коликах), крыжовник, яблоки, одуванчик, мокрица (желчекаменная болезнь), календула.

Заболевания почек – петрушка (за исключением нефрита), огуречная трава, спаржа, арбуз, любая капуста, морковь, огурец, свекла, тыква, кабачок, патиссон, земляника (камни в почках), черная смородина (при почечных коликах), яблоки (камни в почках), тыква (мочегонное), черная смородина (мочегонное), одуванчик, мокрица (мочекаменная болезнь).

Запоры – фенхель, любая капуста, огурец, морковь, свекла, калина, слива.

Малокровие – репчатый лук, шпинат, морковь, свекла, черная и красная смородина, крыжовник, виноград, жимолость, яблоки, вишня, брусника, облепиха, одуванчик, сныть.

Ожирение – петрушка, укроп, баклажан, тыква, облепиха (масло регулирует жировой обмен), яблоки, вишня, слива.

Отложение солей – салат, сельдерей, тыква, брусника, черника, сныть.

Опухолевые заболевания – вся зелень, особенно шпинат, чеснок, хрен, огурец, морковь, редька, свекла, тыква, облепиховое

масло.

Остеопороз, сколиоз, ломкие ногти и волосы – шпинат, цветная капуста, редис, фасоль, абрикос, мокрица.

Подагра – огуречная трава, земляника, брусника, черника, облепиха, яблоки.

Ревматизм – огуречная трава, спаржа, редька, брусника, облепиха, одуванчик.

Сахарный диабет – стахис, скорцонера, овсяный корень, топинамбур, салат, спаржа, лук, баклажан, капуста, огурец, томат, земляника, одуванчик.

Сердечная недостаточность – спаржа, шпинат, тыква, кабачок, патиссон, абрикос, жимолость, крапива, огуречная трава (невроз сердца), мелисса (невроз сердца).

Снижение иммунитета – спаржа, мокрица.

Предостережения

Алоэ может вызвать раздражение кожи.

Арония противопоказана при тромбофлебите и заболевании щитовидной железы (из-за высокого содержания йода).

Виноград – не рекомендуется при сахарном диабете, ожирении и язвенной болезни.

Вишня – при гастрите с повышенной кислотностью.

Горох и все зернобобовые культуры противопоказаны при подагре и нефритах.

Земляника может вызывать аллергию.

Капуста сырая не рекомендуется при язве желудка и кишечника и гастрите с повышенной кислотностью (это не относится к капустному соку).

Лук, как зеленый, так и репчатый, следует употреблять с осторожностью при гастритах, холецистите, заболевании поджелудочной железы.

Малина нежелательна при нефритах.

Облепиха и облепиховое масло противопоказаны при простатите, облепиха – при язвенной болезни пищеварительного тракта, гастрите с повышенной кислотностью (это не относится к облепиховому маслу), при заболевании щитовидной железы (из-за высокого содержания йода).

Пастернак не рекомендуется при гипертонии.

Петрушка – при нефритах, кроме того, противопоказана беременным и кормящим матерям.

Репа – при язве двенадцатиперстной кишки.

Редька – при язвенной болезни и воспалении желудочно-кишечного тракта.

Свекла – при передозировке свекольного сока может вызвать спазм сосудов.

Смородина красная – при гастрите с повышенной кислотностью.

Смородина черная – ограничить употребление при тромбофлебите.

Чеснок – противопоказан при больных почках и поджелудочной железе, больном сердце.

Щавель – при больных почках.

Хранение

Как сохранишь картофель и овощ, и в свежем виде

Перед закладкой на хранение корнеплоды и картофель неплохо обработать биологическим препаратом Фитоверм, что позволит уберечь их от заболеваний грибными и бактериальными болезнями.

Если этого препарата у вас нет, то перед хранением промойте овощи и клубни, подержите 10 минут в розовом растворе марганцовки (перманганат калия – марганцовокислый калий), затем просушить на воздухе, после этого овощи и клубни можно закладывать на хранение.

Картофель перед укладыванием в ящики любит полежать в сухом темном месте при положительных температурах в течение 10 дней.

Морковь надо собирать после первых заморозков, чтобы она прошла в почве стадию естественного охлаждения. Если осень стоит теплая и ждать больше нельзя, то убранную морковь надо продержать в холодильнике не менее суток. Если этого не сделать, морковь будет продолжать расти, быстро увянет, даже если у нее срезать верх. Перед закладкой на хранение морковь рекомендуют опудрить мелом и хранить в ящиках, пересыпав сухим песком. Вместо опудривания можно без всяких обработок хранить морковь во мхе сфагнуме.

Самый простой и надежный способ хранения – в погребе. Но копать его можно только на тех почвах, где уровень грунтовых вод ниже 1,5 м, иначе погреб будет заливать водой. Там, где уровень грунтовых вод выше 1 м, можно сделать горизонтальное хранилище из двух бетонных колец, посаженных на цемент в месте стыковки. Одно днище такого бетонного цилиндра полностью заливают цементным раствором, в другом оставляют квадратное отверстие для дверцы-лаза.

Цилиндр обматывают рубероидом и засыпают почвой. Слой почвы над верхней поверхностью цилиндра должен быть не менее 30–40 см. Через деревянную дверцу надо провести металлическую трубочку, сквозь которую в хранилище будет поступать воздух, необходимый для дыхания овощей. В противном случае они задохнутся и сгниют.

Внутри надо настелить деревянный пол, а в торце сделать пару полок для хранения банок. Осенью на пол ставят друг на друга ящики с картофелем и овощами. Сверху надо все укрыть слоем сухого сена, также следует набить сено в пространство

перед дверцей. Весной его можно будет использовать в качестве биотоплива в теплицах и на грядках (сено вносят в выкопанные на штык лопаты траншеи, а затем его засыпают почвой слоем не менее 15–20 см).

На таком хранилище можно сделать цветник, высадить землянику, сажать тыквы или кабачки, насыпав дополнительно слой 15–20 см питательной почвы, то есть занятое хранилищем место зря не пропадет.

Чтобы избежать краж, хранилище можно оборудовать в подполе дома, тщательно замаскировав лаз мебелью. В подполье выкапывают яму, на дно которой насыпают слой щебенки для дренажа. Ставят в яму большую бочку без дыр, выкрашенную снаружи слоем антикоррозийной краски. Пространство между бочкой и ямой заполняют щебенкой и песком, чтобы бочку не выпирало из ямы при замерзании грунта. Край бочки должен быть выше уровня почвы, иначе ее может залить грунтовой водой.

Далее надо подогнать крышку и вставить в нее металлическую узкую трубку для дыхания овощей. Чтобы мыши не прогрызли крышку, насыпьте поверх крышки семена чернокорня или репейника, затем утеплите сеном.

Складывать в бочку можно слоями картофель, свеклу, морковь, пастернак, корнеплоды сельдерея, петрушки, ставить банки с заготовками.

Часть овощей оставляют зимовать прямо на грядках: пастернак и петрушку, топинамбур, стахис, сельдерей и морковь, но два последних корнеплода дополнительно укрывают слоем торфа или грунта высотой 12–15 см.

Перезимовать в почве может и картофель, но в таком месте, где его не зальет вода весной или во время зимних оттепелей. Например, в верхнем слое компостной кучи, если ее сверху прикрыть пленкой, а картофель пересыпать сухой почвой или торфом.

Складывают картофель и овощи в бурты, засыпая их сверху сухой землей или торфом. Следует укрывать пленкой только верх бурта, оставляя нижнюю часть бурта не укрытой (для дыхания и проветривания). Высота насыпной части бурта 50–60 см. Поверх пленки бурт прикрывают лапником.

Те садоводы, у которых есть застекленные лоджии или балконы, могут сделать там ящики, утепленные пенопластом, и устроить превосходное хранилище прямо дома. Чтобы овощи в таком хранилище не пострадали, в утепленные ящики проводят свет и включают стоваттную лампу в сильные морозы. Не забудьте вставить небольшую трубочку-отверстие для дыхания.

Те, у кого нет лоджии или балкона, находятся в худшем

положении, но я по собственному опыту знаю, что в квартире можно хранить почти всю зиму мешки с картофелем прямо в прихожей или на кухне возле наружной стены. Для хранения лучше использовать мешки из плотной бумаги.

Картофель ранних сортов надо использовать первым, в октябре-ноябре, поскольку уже в конце ноября ранний картофель в теплом помещении начнет прорастать. Затем употребляют картофель среднеранних сортов с более длительным периодом покоя. Картофель с самым длинным периодом покоя (обычно среднеспелых или поздних сортов) начинает прорастать в квартире только в начале марта, и его пускают в дело последним.

Если на клубнях появились ростки, их сразу же обламывают, поскольку они выносят из клубня большое количество питательных веществ и влаги (клубни сморщиваются и теряют вкус). К тому же в районе ростка меняется ткань картофеля, в нем начинается биохимический процесс, который делает картофель не только невкусным, но и вредным для здоровья. Старый картофель уже в апреле непригоден для еды, особенно тот, который хранился в теплом помещении.

Семенной картофель тоже можно сохранить в квартире. Осенью после обработки его надо сложить в пятилитровые стеклянные банки, завязать хлопчатобумажной тканью горло и поставить на подоконник. Банки время от времени надо поворачивать.

Совсем по-другому ведут себя при хранении корнеплоды. После сбора урожая процесс дозревания у них идет длительное время. Через определенный срок наступает пик наибольшей пищевой ценности, а потом начинается резкое ухудшение вкусовых и полезных качеств, например, морковь хорошо хранится только до марта, свекла – до апреля, даже в прохладном погребе.

Особенно трудно сохранить капусту. Для этого нужен настоящий подвал или погреб и сорта, предназначенные для длительного хранения.

При хранении кочанов выделяется тепло в результате интенсивного процесса гидролиза крахмала. Здесь помогает проветривание, иначе один заболевший кочан может сгубить весь урожай. Кроме того, и кочан и кочерыжка в хранилище растут, но кочерыжка растет медленнее, что приводит к «выворачиванию» внутренних листьев кочана.

Каждый кочан надо завернуть в газету. В такой одежде капусту можно хранить и между рамами на окне, если позволяет расстояние между стеклами.

Появление к весне внутри кочана черных пятнышек

объясняется внесением избыточных доз азота при выращивании. На вкусовых и полезных качествах продукта это практически не сказывается.

При использовании кочана его следует «раздевать», постепенно снимая листья, а не отрезать часть. Тогда остаток «раздетого» кочана будет храниться много дольше, чем разрезанного.

Особенности хранения лука

Успех хранения урожая репчатого лука – в хорошей сушке. Если погода подкачала и при уборке урожая было сыро и холодно, то разложите лук, не отрывая пера, в кухне по верху шкафов на пару недель. Луковицы хорошо вызреют, а потом, заплетенные в косу, будут украшать вашу кухню до весны.

Еще лучше сразу после уборки лука в сырую погоду его полностью очистить от шелухи, обрезав корни, не задевая донца, а также перо, оставив не более 2–3 см.

Затем надо разложить лук на просушку в один слой в теплом, хорошо проветриваемом помещении. Через 2–3 недели лук оденется в новую золотистую рубашечку в один слой. После этого его можно убрать на хранение, сложив в матерчатые мешки и подвесив рядом с батареей отопления. Лучшая температура хранения лука в квартире – это 18–25 ˚С.

В хранилищах лук сохраняют при температуре около 2–4 ˚С.

Если его хранить в интервале температур от 4 до 18 ˚С, он после посадки обязательно даст стрелку. Обратите еще внимание на то, нет ли у репок лука толстой шейки. Такие луковицы хранению не подлежат, их следует использовать в первую очередь, например, для зимних заготовок.

Простой способ хранения чеснока

Надо всего лишь замочить матерчатый мешочек в крепком растворе поваренной соли, просушить его и сложить в него хорошо высушенные головки чеснока, затем убрать в прохладное место, например, подвесить у самого стекла на оконную раму за портьерой. Чеснок озимых сортов отлично сохранится до самой весны.

Храненне урожая тыквенных культур

Кабачки и тыквы должны хорошо вызреть, особенно важно, чтобы в последний месяц их роста не было дождей, соответственно не следует их слишком много поливать. Эти растения пришли к нам из сухих степей и полупустынь. Излишек влаги в клеточном соке приводит к загниванию кончика плода. Если перед уборкой шли дожди, плоды будут плохо храниться, лучше их сразу переработать на зимние заготовки либо во время дождей ставить над ними тоннельное пленочное укрытие на дугах, оставив торцы грядок свободными от пленки для проветривания, иначе на листьях может появиться белый налет – мучнистая роса. Кабачки лучше хранить в вертикальном положении у наружной стены, вдали от батареи. Тыквы можно хранить на шкафах, на холодильниках сверху или под кроватью прямо на полу. Тыквы и кабачки снимают с большим «хвостиком» до 3–4 см длиной.

Огурцы тоже можно более месяца сохранять в свежем виде на нижней полке холодильника, если каждую штуку окунуть предварительно на 30 сек. в раствор хлористого кальция, продающегося в аптеках. Чтобы избежать потери огурцами влаги, можно каждый из них дважды промазать помазком для бритья взбитым белком от свежего куриного яйца, это тоже помогает их более длительному хранению в свежем виде.

Можно использовать свечу. Закладываете вымытые, насухо вытертые огурцы и томаты либо собранные прямо с куста чистые ягоды в банку, заполняя ее до плечиков. Вставляете небольшую свечку между овощами и поджигаете ее, прикрыв банку крышкой. Как только весь кислород в банке выгорит, свеча погаснет, сразу закатываете банку (огарочек свечки остается в банке). В холодильнике овощи сохранятся свежими больше месяца.

При хранении все плоды «дышат», т. е. выделяют химические вещества, в том числе воду и этилен. Чем крупнее плод, тем интенсивнее дыхание и больше воздействие на соседние плоды. В одну тару на хранение лучше закладывать плоды близкого размера. Это правило особенно важно соблюдать при закладывании на хранение яблок и томатов.

Хранение урожая груш и яблок

Чтобы избежать больших потерь при хранении, надо знать несколько правил обращения с плодами: 1) перед сбором, 2) при сборе и 3) во время хранения.

Сбор урожая

Соблюдение правил уборки яблок, предназначенных для потребления зимой, оградит вас от частой переборки плодов в ящиках для хранения и огорчений, связанных с отбраковкой загнивших экземпляров.

Снимать яблоки и груши надо руками, обязательно с плодоножкой, осторожно отделяя ее от плодовой веточки. Плоды без плодоножки долго не хранятся. Плод охватите рукой, надавливая указательным пальцем на плодоножку в месте ее прикрепления к плодовой веточке и приподнимая весь плод кверху. Плодовые веточки (плодушки) ни в коем случае нельзя отламывать! Надо заметить, что уборка яблок с помощью плодосъемников обычно приводит к тому, что яблоки снимаются вместе с листьями, а значит, вместе с плодовой веточкой, тем самым сокращается срок ее службы. Обычно плодушки дают урожай в течение 10–12 лет.

Не рекомендуется стряхивать плоды с деревьев. Яблоки и груши с поврежденной кожицей не могут долго храниться и загнивают. Упавшие и поврежденные плоды собирают отдельно.

Укладывать яблоки и груши лучше в обшитые изнутри корзины или ведра, опуская, а не бросая их в тару Пересыпать яблоки, не говоря уже о грушах, тоже не следует. Их нужно осторожно перекладывать руками.

Уборку начинайте с нижних ветвей, постепенно переходя к верхним ярусам кроны. Плоды, расположенные высоко, снимают с лестницы, но не становятся ногами на ветви и не встряхивают их.

Интересно, что яблоки, пока дозревают, не теряют влагу и не морщатся, а как только созревание заканчивается, начинается усыхание плода. Даже простое перекладывание слоев яблок в таре для хранения листами бумаги сильно замедляет потерю влаги.

Еще лучше протереть каждое яблоко перед укладкой в ящики тряпочкой, смоченной глицерином, купленным в аптеке, и засыпать стружкой, опилками, луковой шелухой, листьями папоротника. Нельзя хранить яблоки вместе с овощами.

Перед сбором

Незадолго до сбора урожая дожди нежелательны, и специально поливать деревья и огородные гряды ни в коем случае не следует, так как поливы снижают лежкость плодов. Овощи и фрукты, предназначенные для хранения, стараются убирать в сухую погоду. Нельзя убирать урожай очень рано утром, когда влажность воздуха высока, или тотчас после прошедших дождей, пока плоды еще не обсохли.

Уборка урожая ягод

Ягоды красной и белой смородины снимают кистями, а черной смородины, крыжовника – отдельными ягодками. Урожай вишни собирают с помощью ножниц, отстригая ягоды с частью плодоножки, иначе происходит потеря части вишневого сока. Также собирают малину, во-первых, чтобы ягоды не мялись, во-вторых, чтобы из поврежденных малинной мухой ягод личинки не попадали в почву, где они могут перезимовать.

Если вы собираете малину без плодоножек, подстелите в корзину лист белой бумаги, чтобы потом уничтожить личинок, высыпавшихся из ягод на бумагу Ягоды малины редко бывают без личинок. Чтобы ягоды от них избавить, перед употреблением залейте собранную малину соленой водой на 5 минут. Личинки всплывут на поверхность. Слейте их вместе с водой и сразу же перерабатывайте ягоды.

Как сохранить ягоды в свежем виде?

Этот метод оправдал себя в заготовках крыжовника, черной смородины, вишни, винограда. Он заключается в следующем.

В день сбора отобрать спелые и неповрежденные плоды, промыть холодной водой (желательно из ключа или колодца) и затем просушить в тени, но не на газете.

В подготовленные стерильные банки на дно каждой поместить слой тонко нарезанных кусочков свежевыкопанных корней хрена. На них положить круглую картонку, вырезанную по форме и размеру дна банки. Предварительно в картонке сделать несколько отверстий и пропитать ее воском или парафином, чтобы она не вытягивала влагу из ягод и корней хрена. Можно заменить картонку кружком из пенополиэтилена. Такой материал удобнее, так как его легко мыть и не надо покрывать изоляционным слоем.

Остальную часть банки заполнить ягодами, закрыть прокипяченными крышками и залить воском.

Благодаря фитонцидному действию хрена ягоды в подполье или холодильнике сохраняются свежими до самой весны.

Куда девать негабаритную продукцию

Куда девать мелкую морковь?

Мелкие корнеплоды вымыть, вычистить, бланшировать 2–3 минуты, дать стечь воде и плотно вертикально составить в небольшие баночки. Залить кипящим раствором: на 1 литр воды взять одну чайную ложку соли и лимонной кислоты на кончике ножа. Закатать. Хранить в холодильнике. Морковь имеет совершенно свежий вкус.

Так же можно сохранить цветную капусту, разобранную на кочанчики, но в раствор вместо соли, наряду с лимонной кислотой, кладут одну столовую ложку сахара, потому что при использовании в качестве консерванта соли капуста темнеет.

Куда девать картофельную мелочь?

Хорошо промыть, промолоть через мясорубку, не очищая от кожуры, залить чистой кипяченой водой вдвое большего объема, чем картофельная масса. Размешать и слить воду без отстаивания в банку. В оставшуюся массу вновь добавить небольшое количество воды, размешать и слить в ту же банку Воде дать отстояться и затем ее слить. Оставшийся на дне осадок – картофельный крахмал.

Чтобы его отбелить, надо несколько раз промыть его водой, давая ей отстаиваться, а потом сливать воду.

Крахмал рассыпать тонким слоем на чистый лист белой бумаги, хорошо просушить на воздухе и хранить в закрытой таре. При недостаточной сушке крахмал может заплесневеть.

Другой способ использования мелкого картофеля предложил Игорь Шаньгин.

1. Тщательно вымойте мелкие клубни мягкой щеткой. Обсушите.

2. Смажьте подсолнечным маслом и запеките в духовке до хрустящей корочки.

Мелкий лук и чеснок маринованный

6 головок чеснока, 3 стакана воды, 1 столовая ложка песка, 1 столовая с верхом ложка соли, 150 г 9 % уксуса, 5 горошин горького и душистого перца, 4 гвоздики, небольшой кусочек корицы.

1. Опустить головку чеснока в теплую воду на 2 часа, срезать верхнюю часть головки, удалить часть верхних покровных покрытий с зубков.

2. Приготовить маринад. Довести раствор до кипения и затем добавить в него уксус. Подготовленный чеснок заливать горячим раствором. Так же маринуют лук.

Что делать с мелкой свеклой?

Вымыть, отварить в кожуре, «вышмыгнуть» из кожуры, натереть на крупной терке, разложить по небольшим баночкам по «плечики», залить кипящим маринадом, закатать, перевернуть на крышку и остудить под одеялом.

Хранить в холодном месте.

Маринад: на 1 литр воды одна ст. л. соли, одна ст. л. сахара и одна ст. л. 9 % уксуса.

Заготовку можно использовать как салат, заправив сметаной, или добавлять в готовый борщ.

Как использовать стрелки лука и чеснока?

Молодые стрелки нарезать и замариновать либо засолить. Хранить в холодильнике, использовать как приправу или для зеленых бутербродов.

Рекомендации Г.Кизимы

Рецепт М.Туркиной

Что делать с крупными тыквами?

Известно, что разрезанная тыква плохо хранится. В морозильник ее много не поместить, куда же ее девать? Самое простое – сделать из нее сок. Для этого очищенную тыкву нарезать на куски и пропустить через соковыжималку. Сок довести до кипения, но не кипятить! Сразу разлить по стерильным бутылкам, закупорить и охладить на воздухе. Оставшуюся массу разложить по небольшим полиэтиленовым пакетикам и хранить в морозильной камере. Из нее получаются превосходные оладьи. Если морозильной камеры нет, то надо массу довести до кипения и разложить по стерильным банкам, закатать. Хранятся эти заготовки при комнатной температуре. При желании в сок и пюре можно добавлять сахар по вкусу и корицу.

Рецепт А. Фоминой

Заготовки

Ассорти с капустой для хранения в холодильнике

2 кг кочанной капусты, 2 кг свеклы, 3 кг моркови, 3 крупных зубчика чеснока.

1. Сырую свеклу и капусту нашинковать, морковь натереть на крупной терке, чеснок пропустить через чесночницу.

2. Все перемешать и залить кипящим рассолом.

3. Остудить, разложить по банкам.

Хранить в холодильнике. Использовать в течение трех месяцев.

Для приготовления рассола на 1 л воды взять 1 ст. сахара, 3 ст. л. соли без верха, 2–3 гвоздики, 4–5 горошин черного перца, вскипятить, снять с огня, добавить 0,5 ст. 9 % уксуса.

Грибная селянка

2 кг грибов, 1,5 кг кочанной капусты, 1 кг морковь, 0,5 кг репчатого лука.

1. Грибы почистить.

2. Все мелко нашинковать и тушить на растительном масле около часа.

3. Посолить по вкусу.

4. Разложить в горячем виде по банкам, закатать. Хранить в холодильнике.

Можно использовать как в горячем, так и в холодном виде.

Рецепт Н. Дьяченко

Пикантный салат из капусты для быстрого употребления

1,5–2 кг кочанной капусты, яблоки антоновские 3–4 штуки, морковь средней величины 3–4 штуки, 300–400 г тыквы, 1 лимон, 2 среднего размера луковицы, 2 некрупные свеклы, 2 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара.

1. Срезать макушку у кочана капусты весом 1,5–2 кг.
2. Нашинковать очень тонкими, длинными полосками.
3. Посолить, перетереть капусту руками.
4. На крупной терке нашинковать яблоки и морковь.
5. Тыкву нарезать длинными, узкими полосками.
6. Снять цедру с лимона, очистить от белого волокна, выжать сок.
7. Тонко нарезать лук.

8 Натереть сырую свеклу на мелкой терке и отжать сок, добавить сахар.

9. Все смешать вместе, заправить растительным маслом.
10. Разложить по банкам.

Хранить в холодильнике.

Примечание. Если вы любите более острую пищу – добавьте по своему вкусу лимонную кислоту или столовый уксус.

Рецепт Ф. Ивашкиной

Капустно-овощное ассорти

5 кг кочанной капусты, 1 кг репчатого лука, 1 кг болгарского перца, 0,5 кг моркови, 0,5 л 9 % уксуса, 0,5 л растительного масла, 4 ст. л. соли, 300 г сахара.

1. Нашинковать лук, перец, морковь и капусту.

2. Добавить соль, сахар, масло, уксус, перемешать.

3. Подержать три дня в тепле, затем разложить по банкам и накрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в холодильнике.

Капуста по-восточному

1 кочан капусты весом около 1 кг, 1 головка чеснока, 2 лавровых листа, 30 г соли, корочка черного хлеба, пряная зелень, красный перец – по вкусу.

1. Кочан капусты разрезать на 6 частей, вырезать кочерыжку.
2. Между листьями капусты вложить несколько половинок зубчиков чеснока.
3. Уложить осторожно, не разваливая, доли кочана в эмалированный таз, положить сверху зелень (любисток, эстрагон, кинзу и др.).
4. Вскипятить воду с солью, кипящим рассолом залить капусту и дать остыть.
5. Слить рассол, положить в него корочку черного хлеба, вновь частью его залить капусту так, чтобы лишь была покрыта, положить гнёт и поставить на 3–4 дня в темное место.

Готовую капусту хранить в погребе или холодильнике.

Быстрая засолка капусты

4 кг капусты белокочанной, 1 кг моркови, 1 л воды, 1,5 ст. л. соли, 0,5 ст. сахара.

1. Нашинковать капусту и морковь, плотно утрамбовать в трехлитровые банки.

2. Растворить соль в литре воды и влить раствор в банки (если воды мало, то ее добавить, не добавляя соли.

3. Через три дня рассол слить, добавить в него сахар, растворить и снова влить в капусту, через три часа капуста готова к употреблению.

Хранить в холодильнике.

Примечание. Банки во время квашения надо ставить в тазики, поскольку из банок может вытечь рассол через верх, а он потребуется для растворения сахара.

Рецепт Г. Кизимы

Рецепты корейских салатов

Первый рецепт

1 кг моркови, 1 большая головка чеснока, 4–5 ст.л. уксуса 9 %, 3 ст. л. сахара, 0,5 ст. подсолнечного масла, 1 ч. л. черного молотого перца, щепотка молотого кориандра.

1. Морковь натереть на специальной терке (тонко и удлиненно).

2. Чеснок пропустить через чесночницу.

3. Добавить все остальное и хорошо перемешать. Хранить в холодильнике.

Второй рецепт

1 кг моркови, 2–3 головки чеснока, 0,5 ст. подсолнечного масла, 1 ст. л. черного молотого перца, 2–3 ст. л. столового уксуса, 1 ч. л. соли, 1 ч. л. сахара, растертый лавровый лист, молотые кориандр и гвоздика.

1. Морковь натереть на специальной терке.

2. Чеснок пропустить через чесночницу.

3. Разогреть масло, залить морковь.

4. Добавить остальное, перемешать.

5. Разложить по банкам.

Хранить в холодильнике.

Третий рецепт

1 кг моркови, 2 луковицы, 3–4 ложки столового уксуса, 4–5 ст. л. растительного масла, 1 головка чеснока, 1 ч. л. красного молотого перца, 1 ч. л. семян кинзы, перетертых в порошок.

1. Натереть морковь на специальной терке.

2. Добавить уксус и поставить мариноваться на 2–3 часа, затем лишний сок слить.

3. Пережарить лук до темно-золотистого цвета, после чего лук выбросить, а оставшимся горячим маслом залить морковь и сразу добавить чеснок, пропущенный через чесночницу.

4. Всыпать красный перец и семена кинзы, все перемешать.

Хранить в холодильнике.

Точно так же можно готовить салаты из сырой свеклы, редьки

или капусты либо молодых, еще закрученных улиткой и не распустившихся листьев папоротника.

Скоростная засолка грибов

1 л отварных грибов, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. 9 % уксуса.

1. Любые съедобные грибы опустить в кипящую воду, слегка отварить, снимая пену.

2. Лишнюю воду слить, оставив ее вровень с грибами.

3. Добавить соль и уксус, если вкус вас не удовлетворяет, добавьте соли и уксуса по своему вкусу.

4. Кипятить грибы 20 мин.

5. После остывания грибы сразу можно употреблять в пищу.

6. Если хотите сохранить соленые грибы для зимнего употребления, то в горячем виде разлейте содержимое по банкам, закатайте крышками, медленно остудите под одеялом.

Хранить в холодильнике.

Для соления можно использовать грибы, выпускающие млечный сок (серушки, горькушки и так далее), но в этом случае их надо предварительно дважды отваривать в воде, каждый раз сливая воду и заливая свежую, затем дальше действовать по данному рецепту При подаче на стол можно добавлять нарезанную петрушку, зеленый и репчатый лук, заправлять растительным маслом или сметаной.

Рецепт Н. Митрофановой

Салат из яблок, моркови и грецких орехов

100 г моркови, 100 г яблок, 40 г очищенных грецких орехов, 20 г натурального меда, сок одного лимона, зелень петрушки, соль по вкусу.

1. Очистить и помыть морковь, натереть ее на крупной терке.
2. Удалить из яблока семенную коробочку и порезать помельче.
3. Мед осторожно прогреть в течение 1 минуты.
4. Растолочь грецкие орехи, соединить все компоненты. Перемешать. Добавить пряную зелень и выжить сок лимона, посолить.
5. Сложить смесь в стерильные банки, вылить туда выделившийся сок.
6. Поставить на стерилизацию в воду при температуре 50 ˚С пол литровые банки на 10 минут, литровые – на 15 минут, вынуть, быстро закрыть стерильными крышками и закатать.

Хранить в прохладном месте.

Брюква, репка или турнепс по-чешски

500 г брюквы или турнепса, 50 г растительного масла, 2 крупные луковицы, 1 ст. темного пива, соль, перец – по вкусу.

1. Овощи очистить и нарезать тонкими полосками (турнепс долго нельзя оставлять очищенным, так как он быстро чернеет. Целесообразно его ненадолго положить в воду с разведенной в ней лимонной кислотой любой концентрации). Луковицы очистить и мелко порубить.

2. Пожарить лук в масле, после чего добавить овощи и потушить до готовности. Немного охладить и добавить пиво. Вновь довести до кипения.

3. Сложить готовую горячую смесь в стерильную банку, закатать, перевернуть на крышку, дать медленно остыть под одеялом.

Хранить в холодильнике.

Овощная тушенка

Все входящие в рецепт ингредиенты брать в одинаковом количестве.

1. Нарезать баклажаны брусочками, посолить, размять руками и промыть.
2. Картофель нарезать брусочками.
3. Болгарский перец нашинковать, как капусту.
4. Томаты нарезать ломтиками.
5. Репчатый лук нашинковать.
6. На растительном масле обжарить лук, затем отдельно картофель, потом баклажаны, болгарский перец, томаты.
7. Поместить все вместе на большую чугунную сковороду, добавить чеснок по вкусу, посолить и дотушить до полной готовности.

К столу подается как в горячем, так и в холодном виде.

Если разложить в горячем виде по стерильным банкам и сверху налить небольшой слой вскипяченного растительного масла и закатать, то после медленного остывания под одеялом можно хранить в холодильнике 1–2 месяца.

Рецепт Т. Патрикеевой

Икра из баклажан

Баклажаны запечь в духовке, очистить от кожицы в теплом виде, убрать плодоножки, разрезать вдоль и мелко изрубить.

Морковь нашинковать на крупной терке, пассировать на подсолнечном масле.

Репчатый лук мелко нарезать и слегка обжарить на растительном масле.

Болгарский сладкий перец очистить от плодоножки и семян, нарезать кольцами и обжарить.

Красные томаты ошпарить кипятком, снять кожицу, разрезать на части.

Кабачки очистить от кожуры и семян, нарезать на небольшие кубики, обжарить до мягкости на растительном масле. Вместо кабачков можно использовать тыкву, но тогда надо брать половинную норму моркови. Можно использовать тыкву пополам с кабачками.

Посолить по вкусу, добавить лимонную кислоту, перемешать все овощи. Протушить смесь на небольшом огне до готовности, примерно 30–40 минут. Как только масло всплывет наверх – овощи готовы.

Разложите их по стерильным банкам в горячем виде, закатайте и медленно охладите под одеялом, не переворачивая. Полученный овощной гарнир можно подавать как в горячем, так и в холодном виде, к мясным, рыбным блюдам или отварному картофелю.

Если подготовленные овощи пропустить через мясорубку, а затем дотушить до готовности, то получим овощную икру.

Состав овощей может быть разным.

Кабачково-баклажанная икра

4–5 кг тыквы или кабачков, 0,8–1 кг баклажан, 2–3 кг красных томатов, 1 кг сладкого перца, 1 кг репчатого лука, 1 кг моркови.

Маринованные приправы

Их можно подавать к мясу или рыбе, отварному картофелю или рюмке водки.

Для маринования подходят овощной физалис, крыжовник, черная смородина, грибы, корень сельдерея, лук, чеснок, брусника.

Любыми из указанных продуктов банки заполняют по плечики и заливают маринадом. Сразу же закатывают и дают остыть под одеялом. Хранить можно при комнатной температуре.

Маринад: на 1 л воды 1 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. 9 % уксуса.

Это слабый маринад. Для получения более острых приправ количество соли остается неизменным, увеличивают по вкусу сахар и уксус до 6 ст. л. на 1 л воды. Сахара и уксуса следует брать поровну.

Баклажанная икра без перца

5 кг баклажан, 3–5 кг красных томатов, 1 кг лука, 1 кг моркови.

Баклажанная икра без моркови

3 кг баклажан, 3 кг красных томатов, 1 кг репчатого лука, 1 кг сладкого перца.

Икра из запеченных баклажанов с чесноком

3 кг баклажан, 1 кг репчатого лука, 1 кг болгарского перца, 6 зубков чеснока средней величины.

1. Баклажаны запечь в духовке и очистить.
2. Все остальные овощи мелко нарезать и слегка обжарить.
3. Чеснок пропустить через чесночницу.
4. Протушить все вместе 10–15 мин. Залить кипящим подсолнечным маслом (1–2 стакана).
5. Разложить по банкам и закатать.
6. Медленно остудить под одеялом, не переворачивая.

Хранить в холодильнике.

Баклажаны в растительном масле (без добавок)

3 баклажана средней величины, 150 г растительного масла, 1 ст. ложка 9 % уксуса, соль по вкусу.

1. Баклажаны запечь, очистить, выложить на доску под гнет.
2. Когда стечет сок – изрубить сечкой.
3. Добавить соль и уксус, все перемешать.
4. Залить кипящим растительным маслом.
5. Сразу разложить по банкам и закатать.
6. Остудить под одеялом, не переворачивая. Вместо уксуса можно использовать лимонную кислоту (треть чайной ложки) или сок одного лимона. Хранить в холодильнике.

Баклажанная икра без томатов

3 кг баклажан,5 кг сладкого перца, 0,5 кг репчатого лука, 3 головки чеснока, 6 ст.л. подсолнечного масла, соль, молотый перец по вкусу, немного лимонной кислоты.

1. Запечь баклажаны в духовке, снять кожицу.
2. Пропустить баклажаны вместе с сырым луком и болгарским перцем через мясорубку.
3. Тушить до готовности на подсолнечном масле.
4. Добавить пропущенный через чесночницу чеснок, соль, молотый черный перец, 1 ч.л. лимонной кислоты, перемешать и разложить по банкам, закатать. Хранить в холодильнике.

Баклажаны по-румынски

3 баклажана средней величины, 150 г растительного масла, 100 г репчатого лука, 1 ст.л. 9 % уксуса, соль – по вкусу.

1. Запечь баклажаны в духовке до мягкости.
2. Снять кожицу в горячем виде.
3. Выложить на доску и изрубить ножом.
4. Сложить в миску и посолить по вкусу.
5. Мелко нарезать лук.
6. Добавить к баклажанам лук и уксус, все взбить.
7. Потушить на растительном масле до готовности. 8. Разложить по банкам, закатать, остудить под одеялом.

Хранить в холодильнике.

Баклажаны в томатном соусе

5 кг баклажан, 170 г репчатого лука, 2 кг красных томатов, 120 г сахара, 90 г соли, 80 г зелени петрушки, 80 г зелени сельдерея, 200 г растительного масла, 10 горошин черного перца.

1. Нарезать баклажаны кружочками, толщиной 1 см.
2. Сложить в кастрюлю, пересыпать солью, дать настояться 20 минут.
3. Вынуть из рассола и обжарить на растительном масле до золотистого цвета.
4. Разложить баклажаны по литровым банкам (600 г на банку).
5. Ошпарить томаты, снять кожицу, нарезать и прокипятить со специями.
6. Залить кипящей смесью баклажаны (400 г на банку) и закатать.
7. Остудить под одеялом.

Хранить в прохладном месте.

Вместо томатов можно использовать томатную пасту, разведенную водой, или томатный сок.

Если банки перед закаткой стерилизовать 15 минут и потом закатать, то можно хранить их при комнатной температуре.

Баклажаны фаршированные по-испански

5 крупных баклажан, 3 сладких перца, 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, 3–4 томата, 6–8 шампиньонов или других грибов, 2 ложки растительного масла, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка сахара, 2 ст. ложки 5 % уксуса.

1. Баклажаны разрезать вдоль и, вынув сердцевину, запечь в духовке с небольшим количеством масла.

2. Грибы мелко порезать, добавить к ним нарезанные полосками стручки сладких перцев, нарезанные кубиками помидоры и мелко рубленный репчатый лук. Добавить сердцевины баклажан, перемешать и потушить в остальном количестве масла.

3. Начинить этой массой половинки баклажан, посыпать их тертым чесноком и сложить плотно в стерильную 3-литровую банку в виде поленницы. Содержимое должно быть на 2–3 см ниже горловины банки.

4. Добавить соль, сахар и уксус. Рассол обычно покрывает баклажаны. В противном случае добавить немного воды.

5. Поставить на стерилизацию на 20 минут в воду при температуре 50–60 °С, вынуть, быстро закрыть стерильной крышкой и закатать.

Хранить в холодильнике.

Острые баклажаны на зиму

2 кг баклажан, 3 ст.л. соли без верха, 100 г чеснока, 40 г горького перца, 300 г сладкого перца, 1 ст.9 % уксуса.

1. Нарезать баклажаны вместе с кожурой не слишком тонко.
2. Пересыпать солью и поставить настояться 3 часа.
3. Пережарить на небольшом количестве растительного масла.
4. Пропустить через мясорубку чеснок, горький и сладкий перцы.
5. Все смешать, добавив уксус.
6. Разложить по стерильным банкам, залив остатками рассола, и закатать.

Хранить в прохладном месте.

Рецепт Г. Кизимы

Неострые баклажаны на зиму

10 баклажан, 10 красных крупных томатов, 10 штук сладкого перца, 5 штук репчатого лука, 1 ст.растительного масла, 0,5 ст.уксуса, 4 ст.л. сахара, 2 ст.л. соли.

1. Все овощи и лук нарезать крупно.
2. Пересыпать сахаром и солью.
3. Залить уксусом и маслом.
4. Все проварить 30 мин.
5. Разложить по банкам, закатать, остудить, не переворачивая, под одеялом.

Хранить при комнатной температуре.

Рецепт В. Логутко

Икра пикантная (из соленых огурцов вместо баклажан)

1 кг красных томатов, 1 кг репчатого лука, 1 кг моркови, 1 кг болгарского перца, 5 кг соленых огурцов или зеленых томатов.

1. Все ингредиенты, кроме огурцов или зеленых томатов, мелко нарезать.
2. Слегка обжарить на подсолнечном масле.
3. Добавить огурцы или зеленые томаты, все тщательно перемешать, досолить по вкусу и дотушить до готовности.

Икра из томатов

5 кг томатов (половина красные, половина зеленые), 1,5 кг болгарского перца (перец можно заменить морковью в том же количестве), 1 кг репчатого лука, 1 ст.подсолнечного масла, 2–3 зубчика чеснока, 0,5 стручка красного горького перца, по 50 г укропа и петрушки, соль по вкусу.

1. Нарезать и потушить в подсолнечном масле отдельно томаты, лук и перец.

2. Смешать все вместе, добавить укроп, петрушку, горький перец, чеснок, соль и дотушить еще 5 минут.

3. Разложить по банкам, закатать и медленно остудить под одеялом.

Хранить в прохладном месте.

Морковная икра

2 кг моркови, 0,5 кг репчатого лука, 0,3 кг томатной пасты или 1 кг красных томатов, 0,5 ст.подсолнечного масла.

1. Нашинковать морковь и слегка обжарить.
2. Залить морковь разведенной томатной пастой или томатами, предварительно очищенными от кожицы и проваренными в собственно соку.
3. Добавить соль, сахар, уксус или лимонную кислоту по вкусу.
4. Отдельно обжарить тонко нарезанный лук и добавить в морковь.
5. Влить подсолнечное масло и дотушить еще 5 минут.
6. Разложить по банкам.

Можно использовать для заливки отварной рыбы без костей или в качестве гарнира к рыбе. Хранить в холодильнике.

Перец сырой в томатном соке

1 кг сладкого перца, 2 л томатного сока, 1 ст.9 % уксуса, 1 ст.растительного масла, 1 ст.сахара, 1 ст.л. соли.

1. Перец нарезать кружочками и уложить, не уплотняя, в банки.

2. Размешать в сыром томатном соке соль, сахар, уксус и растительное масло.

3. Залить рассолом перец.

4. Стерилизовать литровые банки 30 мин.

5. Закатать.

Хранить в прохладном месте.

Можно сделать эту заготовку иначе. Рассол прокипятить 1 мин и залить горячим рассолом сырой перец, сразу закатать банки. Остудить под одеялом. Хранить в прохладном месте.

Заготовка свежего болгарского перца

1. Плотно уложить в трехлитровую банку очищенный и вставленный друг в друга перец.

2. Вскипятить 1,5 л воды с одной столовой ложкой соли и половиной чайной ложки лимонной кислоты.

3. Залить перец и закатать банки.

Не стерилизовать, не пастеризовать.

Хранить в прохладном месте.

Томаты в собственном соку

Первый способ

1,5 кг красных томатов среднего размера (для консервирования), 1 кг красных томатов любые (для приготовления рассола), 2 ст.л. соли, 2 ст.л. столового уксуса.

1. Томаты плотно уложить в трехлитровую банку.
2. Залить кипятком, накрыть крышкой и выдержать 3 мин.
3. Воду слить, довести до кипения и снова залить томаты.
4. Воду слить, добавить соль, довести до кипения и, добавив уксус, залить томаты.
5. Закатать, медленно остудить под одеялом. Хранить в холодильнике.

Второй способ

2 кг красных томатов, 600 г репчатого лука, 3 ч. л. соли, 100 г сахара, 4 ст.л. уксуса, четверть ч. л. черного молотого перца.

1. Томаты нарезать кружочками, лук нарезать кольцами.
2. Сложить в эмалированную посуду, добавить перец, соль и сахар, прокипятить 30 мин.
3. Снять с огня, добавить уксус, размешать и разложить по стерильным банкам.
4. Не переворачивая банки, остудить под одеялом. Хранить в холодильнике.

Рецепты Л.Руденко

Третий способ

На трехлитровую банку потребуется 1,5 кг зрелых плотных красных томатов и 1,5 кг перезрелых (мягких), 4 ст.л. сахара, 2 ст.л. соли, чеснока, четверть стакана хрена, 250 г болгарского перца.

1. Уложить в стерильную банку красные плотные томаты среднего размера.
2. Мятые томаты нарезать, сложить в посуду и поставить на огонь, размешивая. Довести до кипения, прокипятить 2–3 мин.,

снять с огня и протереть сквозь сито (можно сырые измельчить блендером, а потом довести до кипения), добавить соль и сахар.

3. Чеснок, хрен и перец пропустить через мясорубку, смешать с кипящей томатной массой, снять с огня и залить томаты, сложенные в банку. Закатать и остудить под одеялом.

Хранить в холодильнике.

Примечание. Если перед закаткой банку стерилизовать, то можно хранить при комнатной температуре.

Рецепт И. Якушевой

Десертные томаты

1 кг красных томатов, 1 л воды, 1 ст.л. соли, 2 ст.л. сахара, 0,25 ч. л. лимонной кислоты.

1. Ошпарить томаты, снять кожицу.
2. Разрезать пополам и сложить в банки.
3. Залить кипящей водой, прикрыть крышками и дать настояться 10 мин.
4. Воду слить в кастрюлю для приготовления рассола.
5. Вскипятить слитую воду, добавив соль, сахар и лимонную кислоту, залить томаты, закатать банки, перевернуть на крышку и остудить под одеялом. Хранить в прохладном месте.

Кабачковая икра

4 кабачка, 1,5 кг красных томатов, 1 кг репчатого лука, 0,5 кг моркови, 0,5 кг болгарского перца, 0,5 головки чеснока, растительное масло, соль, сахар, уксус или лимонная кислота, молотый красный и черный перец – по вкусу.

1. Кабачки очистить, нарезать и смолоть в мясорубке, жидкость слить.

2. Все остальные овощи (кроме чеснока) нарезать и смолоть в мясорубке.

3. Все перемешать, добавить растительное масло и тушить на небольшом огне около часа.

4. Чеснок пропустить чрез чесночницу или очень мелко нарезать, добавить все остальные специи (можно добавить небольшое количество зелени сельдерея, корнеплоды петрушки), хорошо размешать и тушить еще около часа на небольшом огне.

5. Разложить сразу по банкам, закатать.

Вместо кабачков можно использовать одну тыкву среднего размера (около 3–4 кг), но без чеснока и зелени.

Хранить в прохладном месте.

Рецепт Л. Сорокиной

Томатпы в желатиновом желе

1 кг красных томатов, 1 головка репчатого лука, 1 л воды, 0,5 ст.9 % уксуса, 1,5 ст.л. соли, 2 ст.л. сахара, 2 ст.л. желатина.

1. Желатин залить стаканом холодной кипяченой воды на 1 час.

2. Уложить в банки очищенные от кожицы и разрезанные пополам томаты по плечики банок.

3. Сверху уложить нарезанный кольцами лук.

4. Оставшиеся 750 г воды прокипятить 10 минут, добавив 1 лавровый лист, 1 гвоздику и 2 горошины черного перца, соль и сахар, снять с огня добавить уксус и разогретый желатин, тщательно размешать.

5. Залить томаты, прикрыть крышками, стерилизовать 15 минут банки, закатать, перевернуть на крышки и медленно остудить под одеялом.

Хранить в прохладном месте.

Репа впрок

1 кг репы, полстакана тмина, соль, 2 крупных капустных листа, кипяченая вода комнатной температуры.

1. Репу очистить от кожицы, нарезать кружками.

2. На дно трехлитровой широкогорлой банки или бочонка уложить репу слоями, пересыпая каждый слой солью и тмином.

3. Залить кипяченой водой так, чтобы она покрывала репу. Сверху положить капустные листья, деревянный круг или блюдце и на него поместите груз.

Сосуд поместить вниз холодильника или в подвал на две недели.

Добавление соленой репы придает овощному салату особый пикантный вкус.

Заправка для борща

2 кг свеклы, 0,5 кг моркови, 0,5 кг репчатого лука, 250 г красных томатов, 250 г болгарского перца, 50 г зелени укропа и петрушки, сахар по вкусу, столько же 9 % уксуса, соль по вкусу, щепотка молотого черного перца.

1. Сварить свеклу до готовности, очистить и натереть на крупной терке.
2. Очистить и нарезать кольцами лук.
3. Морковь почистить и натереть на крупной терке.
4. Вымыть болгарский перец и томаты, пропустить через мясорубку.
5. Обжарить лук, отдельно – морковь.
6. Вымыть и мелко нарезать зелень.
7. Все выложить в латку (продолговатая миска, употребляемая для жаренья, тушения. – Прим. Ред.), добавить соль, сахар, черный перец, уксус, перемешать.
8. Прокипятить 5 минут, закатать в банки крышками. Остудить под одеялом.

Хранить в холодильнике.

Рецепт Н. Зориной

Заправка для солянки

1,5 кг свежих огурцов, 1,5 кг красных томатов, 700 г репчатого лука, 300 г моркови, 200 г зелени (листья укропа, петрушки, сельдерея в пропорции 2:2:1), 3–4 зубчика чеснока, 750 г рафинированного растительного масла, 5 ч. л. соли, 10 ч. л. сахара, 3 ст.л. 9 % уксуса.

1. Огурцы и томаты мелко нарезать.
2. Лук нашинковать.
3. Морковь натереть на крупной терке.
4. Чеснок пропустить через чесночницу.
5. Зелень перебрать, промыть и мелко нарезать.
6. Все смешать, добавить соль, сахар и поставить на огонь.
7. Довести до кипения и прокипятить 10 минут.
8. Разлить по пол литровым стерильным банкам, сразу закатать и, не переворачивая банок, остудить под одеялом.

Хранить в холодильнике.

Примечание. Зимой вскипятить 1 л воды, переложить в нее содержимое банки, добавить кусочки лимона, оливки (можно собственного приготовления) по вкусу, мелко нарезанные остатки колбасы, сосисок, отварного мяса или ветчины, в общем, любые мясные остатки, которые найдутся дома. Прокипятить несколько минут, и вкуснейшая солянка готова буквально за 10 минут!

Рецепт Л. Тепцовой

Кукуруза с помидорами по-американски

6 крупных початков, 4 спелых помидора, 2–3 ст.л. растительного масла, соль и перец – по вкусу.

1. Зерна отделить от стержня початков с помощью вилки.

2. Помидоры очистить от кожицы, нарезать кубиками.

3. На сковороде в масле потушить смесь овощей до тех пор, пока зерна кукурузы не станут мягкими. Добавить соль и перец.

4. Сложить горячую готовую смесь в стерильную банку, закатать, перевернуть на крышку и дать медленно остыть под одеялом.

Использовать зимой как очень вкусный гарнир.

Овощи с фасолью на зиму

1 кг красных томатов, 0,5 кг репчатого лука, 0,5 кг моркови, 0,5 кг болгарского перца, 1 литровая банка вареной фасоли, 0,5 л растительного масла, 4 ст.л. сахара, 1 ст.л. соли.

1. Сварить фасоль.
2. В это время почистить и натереть на крупной терке морковь и обжарить на растительном масле.
3. Очистить лук, нарезать и обжарить.
4. Вымыть перец, убрать из него плодоножку, нарезать.
5. Вымыть томаты, растереть в миксере (или пропустить через мясорубку).
6. Все вместе перемешать. Добавить отварную фасоль, соль, сахар, остатки растительного масла и тушить на слабом огне 40–45 минут.
7. Разложить по стерильным банкам, закатать, остудить под одеялом.

Хранить в холодильнике.

Рецепт И. Лапиной

Зимняя заготовка овощей с фасолью без масла

1 кг фасоли в стручках, 0,5 кг репчатого лука, 0,5 кг моркови, 2–3 болгарских перца, 1 л томатного сока или протертых томатов, 3 ст.л. сахара, 7–8 ст.л. 9 % уксуса, соль, петрушка и молотый красный перец по вкусу.

1. Стручковую фасоль отварить в кипящей воде 10–15 мин.
2. Измельчить репчатый лук и морковь и немного потушить под крышкой без масла.
3. Добавить нарезанный мелко болгарский перец и еще потушить несколько мин.
4. Добавить фасоль, нарезанную петрушку, все приправы, залить томатами.
5. Тушить на небольшом огне 15 мин.
6. Разложить по стерильным банкам, остудить под одеялом.

Хранить в холодильнике.

Рецепт И. Лапиной

Салат с рисом на зиму

1 кг сладкого перца, 3 кг красных томатов (можно заменить томатной пастой – 200–300 г), 0,5 кг репчатого лука, 0,5 кг моркови, 300 г растительного масла, 1 ст.л. сахара, 6 ч. л. соли.

1. Все нашинковать, сложить в эмалированную кастрюлю, добавить растительное масло, соль и сахар, довести до кипения и кипятить 30 мин. на малом огне.

2. Вымыть 1 ст. риса и добавить в смесь овощей. Продолжать варить, размешивая, еще 30 мин.

3. Разложить по стерильным банкам, закатать и остудить под одеялом, не переворачивая банок.

Примечание. Для большей остроты можно добавить в смесь перед раскладкой по банкам немного уксуса или лимонной кислоты по вкусу.

Рецепт Т. Будниковой

Корневой сельдерей по-гречески

2 корнеплода сельдерея, 1 шт. лука-порея, 4 спелых помидора, 2 ст. л. растительного масла, 1 рюмка 5 % уксуса, щепотка соли.

1. Клубни сельдерея тщательно вымыть щеткой, не очищать, нарезать дольками. Томаты очистить от кожицы.

2. Потушить в масле сельдерей до мягкости, добавив уксус и соль. Незадолго до готовности добавить помидоры и нарезанный кружочками лук-порей.

3. Сложить готовую горячую смесь в стерильную банку, закатать, перевернуть на крышку, дать медленно остыть под одеялом.

Хранить в холодильнике.

Салат-ассорти

2 кг красных томатов, 1 кг репчатого лука, 1 кг свежих огурцов, 1 ст.9 % уксуса, 3 ст.л. соли, 0,5 ст.сахара, 2 л воды (на четыре литровых банки).

1. Все нарезать кружочками и уложить в банки слоями.
2. Приготовить рассол, вскипятив воду с солью и сахаром.
3. Снять рассол с огня, добавить уксус и хорошо размешать.
4. Залить горячим рассолом салат, прикрыть крышками.
5. Стерилизовать 10–15 мин., закатать. Хранить в прохладном месте.

Рецепт Т. Полянской

Заготовка из тыквы по-венгерски

500 г тыквы, 100 г сладкого перца, 1 крупная луковица, 2 ст.л. растительного масла, 2 ст.л. 5 % уксуса.

Разрезая зимой крупную тыкву, после использования части ее хозяйки сталкиваются с трудностью – как сохранить оставшуюся часть? Венгры поступают следующим образом:

1. Тыкву очистить, разрезать на кусочки и потушить в собственном соку с нарезанными полосками сладкого перца.
2. Мелко нарубить луковицу и поджарить ее.
3. Смешать тыкву и жареный лук, добавить уксус, вновь довести до кипения.
4. Быстро сложить готовую горячую смесь в стерильную банку, закатать, перевернуть на крышку, дать медленно остыть под одеялом.

Хранить в холодильнике. Использовать как добавление к гарниру из отварного риса, добавив сметану и измельченный укроп.

Салат из сырых овощей (сахалинский)

3 кг красных томатов, 1 кг репчатого лука, 1 кг болгарского перца, 1 кг моркови, 1 ст.растительного масла, 1 ст.сахара, 1 ст.столового уксуса (если 6 %, а если 9 %., то 0,5 ст.), 3 ст.соли.

1. Нарезать кольцами лук.
2. Нарезать кольцами перец.
3. Нарезать дольками томаты.
4. Натереть на крупной терке морковь.
5. Посолить овощи, все перемешать и оставить настояться 5–6 часов.
6. Довести до кипения, но не кипятить, снять с огня.
7. Добавить масло и сахар, хорошо перемешать, довести до кипения, но не кипятить, снять с огня.
8. В горячую массу влить уксус, хорошо перемешать и разложить по банкам.
9. Закатать и остудить, не переворачивая, под одеялом.

Хранить в прохладном месте.

Салат из зеленых томатов

Взять огурцы, зеленые томаты, болгарский перец, кабачки или патиссоны в равном количестве. Дополнительно морковь и лук в три раза меньше, чем основных овощей. Соль и сахар класть по вкусу, растительное масло для обжарки овощей, 1–2 ст.л. 9 % уксуса, один стручок красного горького перца.

1. Нашинковать морковь и лук, обжарить на растительном масле по отдельности, сложить в эмалированную посуду.

2. Нарезать огурцы, кабачки, зеленые томаты, болгарский перец и сложить в ту же посуду.

3. Добавить сахар, соль и красный горький перец. Тушить на небольшом огне примерно 40–45 минут, время от времени размешивая, чтобы масса не подгорела.

4. Снять с огня, добавить уксус, хорошо размешать и сразу разложить по стерильным банкам, сразу закатать.

5. Остудить под одеялом, не переворачивая на крышки. Хранить в холодильнике.

Если банки перед закаткой стерилизовать, то можно хранить при комнатной температуре. Либо можно перед закаткой налить поверху массы столовую ложку водки. Тогда можно хранить в холодном месте.

Рецепт М. Потайной

Салат из перца

1 кг перца сладкого, 0,5 кг красных томатов, 0,5 кг свежих огурцов, 0,5 кг репчатого лука, 2 ст.л. 9 % уксуса, 2 ст.л. растительного масла, 2 ч. л. сахара, 2 ч. л. соли, 1 шт. лаврового листа, 2–3 шт. черного перца.

1. Все овощи и лук нарезать некрупно.

2. Сложить в банки, перемежая специями, сахаром и солью, залить уксусом и маслом. Поставить на водяную баню, прикрыть крышками и пастеризовать 30 мин.

3. Закатать.

Хранить в прохладном месте.

Овощной салат на зиму

1 кг моркови, 2 кг болгарского перца, 2 кг репчатого лука, 3 кг красных томатов, 300 г растительного масла, 300 г сахара, 300 г 9 % уксуса, 100 г соли.

1. Все нарезать и поставить настоятся 40 мин.
2. Поставить на огонь (без специй) и варить 20 мин.
3. Добавить специи, кроме уксуса, и варить еще 10 мин.
4. Снять с огня, добавить уксус, хорошо перемешать.
5. Разложить по банкам и закатать.

Хранить в прохладном месте.

Рецепт Г. Последовой

Зеленые томаты на зиму

1 кг зеленых томатов, 0,5 кг моркови, 0,3 кг репчатого лука, 0,2 кг зелени, 0,5 кг красных томатов или 2 ст.л. томатной пасты, соль, сахар, черный молотый перец по вкусу, немного растительного масла.

1. Морковь натереть на крупной терке.
2. Все остальные ингредиенты мелко нарезать.
3. Все смешать и тушить на сковороде в небольшом количестве растительного масла вместе со специями 30 мин.
4. Закатать.

Хранить в прохладном месте.

Рецепт Л. Семеновой

Красные томаты с зеленью на зиму

3,5 кг красных томатов, 0,5 кг зелени (укроп и петрушка), 3 ст.л. сахара, 2 ст.л. соли.

1. Вымыть и пропустить через мясорубку томаты.

2. Вымыть зелень, дать стечь воде, мелко нарезать.

3. Поставить томаты на сильный огонь, добавить сахар и соль, прокипятить 5–7 минут.

4. Добавить зелень и прокипятить еще 3–5 минут.

5. Разлить по стерильным банкам, закатать, перевернуть на крышку и остудить под одеялом.

Хранить в холодильнике.

Рецепт В. Климовой

Томаты на меду

На двухлитровую банку потребуется 1–1,5 кг мелких красных томатов, 1 л воды, 1 ст.л. сахара, 1 ст.л. меда, 1 ст.л. соли.

Сложить чистые томатики в стерильную банку и залить кипящим рассолом, приготовленным из всего остального. Закатать и остудить под одеялом. Хранить в прохладном месте.

Рецепт Л. Руденко

Зимний салат из свеклы

3 кг свеклы, 1 кг болгарского перца, 1 кг репчатого лука, 1,5 кг красных томатов, 1 стручок горького перца, 3 головки чеснока, 2 ст.л. соли, немного растительного масла.

1. Сырую свеклу очистить, нарезать соломкой и тушить 20 мин. в растительном масле.
2. В это время перец нарезать и обжарить отдельно на растительном масле.
3. Нарезать и обжарить отдельно репчатый лук.
4. Помидоры и горький перец пропустить через мясорубку.
5. Чеснок пропустить через чесночницу.
6. Все смешать вместе, добавить соль и прокипятить 10–15 мин.
7. Разложить по стерильным банкам.

Хранить в холодильнике.

Рецепт И. Лапиной

Осенние радости (финский рецепт)

1 крупная головка цветной капусты, 1 ст.зеленых бобов, 1 ст.зеленого свежего горошка, 2 крупных корнеплода моркови, 1 ст.мелкого репчатого лука, 1 ст.мелких грибков (лисичек, маслят, опят, подосиновиков).

1. Разобрать цветную капусту на небольшие головки, натереть морковь на крупной терке, добавить грибы.
2. Залить набольшим количеством воды и потушить до готовности.
3. Отварить остальные овощи по отдельности в соленой воде, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде.
4. Уложить все слоями в банки и залить холодным маринадом.
5. Закатать.

Хранить в прохладном месте.

Салат «Все, что есть под рукой»

В расчете на одну трехлитровую банку, 7–8 штук огурцов среднего размера, 2–3 штуки томатов бурого цвета, 2–3 штуки сладкого перца, 1 головка чеснока, 2–3 луковицы, 3 корня петрушки вместе с зеленью, 3–4 листа сельдерея, корень хрена величиной с палец, 1 зонтик укропа, кочан капусты весом не более 1,5 кг.

1. Овощи нарезать и уложить слоями (сверху капуста и зонтик укропа).

2. Приготовить маринад и залить овощи горячим маринадом до самого верха банки.

3. Стерилизовать 20 мин., закатать.

Хранить в прохладном месте.

Приготовление маринада:

В полутора литрах воды развести 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, довести до кипения, снять с огня, влить полстакана 9 % уксуса.

Рецепт М. Туркиной

Приготовление маринада

В половине литра воды растворить стакан сахарного песка, добавить 3 стакана 6 % уксуса, половину столовой ложки белого перца, столько же душистого, два кусочка имбиря, 2 кусочка мускатного ореха, половину столовой ложки семян горчицы. Смесь прокипятить 15 минут. Охладить, процедить сквозь сито.

Салат из зеленых томатов (дунайский)

3 кг зеленых томатов, 1 кг лука репчатого, 1 кг болгарского перца, 1 кг моркови, 1 ст.растительного масла, 1 ст.сахара, 4 ст.л. соли, 4 ст.л. 9 % уксуса.

1. Все овощи нарезать, добавить остальные ингредиенты, кроме уксуса.
2. Размешать, поставить на небольшой огонь.
3. Довести до кипения и проварить, размешивая 5–7 мин.
4. Добавить уксус, хорошо перемешать и разложить по банкам.
5. Закатать, медленно остудить под одеялом. Хранить в прохладном месте.

Самый простой способ приготовления лечо

1,5 л воды, 1,5 кг болгарского перца, 200 г растительного масла, 1 ст.сахара, 1 ст.томатной пасты, 1 ст.л. соли с небольшим верхом.

1. Все вместе поставить на сильный огонь.
2. В это время вымыть, очистить от плодоножек и семян сладкий болгарский перец, нарезать соломкой.
3. Как только раствор закипит, опустить в него перец, уменьшить огонь и прокипятить 15–20 минут.
4. Снять с огня, влить 1 ч. л. 9 % уксуса, разлить по стерильным банкам, закатать и остудить под одеялом.

Хранить в холодильнике.

Рецепт Г. Кирилиной

Лечо (с уксусом)

Первый рецепт

3 кг красных томатов, 1 кг репчатого лука, 1 кг болгарского перца, 1 ст.сахара, 2 ст.л. соли, 2 ст.л. 9 % уксуса.

1. Томаты пропустить через мясорубку.
2. Добавить соль и сахар, нашинковать лук, добавить к томатам и прокипятить еще 3 минуты.
3. Нарезать тонкими кружочками перец, добавить в лечо и прокипятить еще 3 минуты.
4. В кипящую массу влить уксус и сразу снять с огня.
5. Закатать.

Хранить в прохладном месте.

Рецепт Л. Климцевой

Второй рецепт

4 кг болгарского перца, 2 кг красных томатов, 0,5 ст.растительного масла, 0,5 ст.9 % уксуса, 10 ст.л. сахара, 3 ст.л. соли.

1. Вымыть томаты и пропустить их через мясорубку.
2. Вымыть и вычистить перец, нарезать соломкой.
3. Поставить на огонь томаты, добавить соль, сахар, растительное масло, довести до кипения и прокипятить 2–3 минуты.
4. Добавить перец, перемешать, накрыть крышкой, снять с огня и дать постоять 3 минуты.
5. Влить уксус и прокипятить еще 5 минут.
6. Разложить по стерильным банкам, закатать, перевернуть на крышки, остудить под одеялом.

Хранить в холодильнике.

Рецепт В. Климовой

Лечо болгарское

3 кг болгарского перца, 2 кг красных томатов, 150 г чеснока, 1 штука горького перца, пучок укропа, пучок петрушки, растительное масло, полстакана сахара, 2 ст.л. соли, полстакана 9 % уксус.

1. Сладкий перец разрезать на длинные полоски.

2. Томаты опустить в кипяток, снять кожицу и пропустить через мясорубку вместе с чесноком и горьким перцем.

3. Зелень мелко нарезать.

4. Приготовить заправку из растительного масла, соли, сахара и уксуса.

5. Овощи перемешать, залить заливкой и проварить 20–30 мин.

6. Разложить по банкам, закатать, накрыть одеялом, не переворачивая, охладить.

Хранить в прохладном месте.

Лечо (без уксуса)

3 кг красных томатов, 3 кг болгарского перца, соль, сахар, молотый черный или красный перец по вкусу.

1. Овощи мелко нарезать, добавить все специи и немного растительного масла.

2. Довести до кипения и поварить 10 мин.

3. Разложить по банкам, закатать и охладить, не переворачивая, под одеялом.

Хранить в холодильнике.

Рецепт Л. Г. Семеновой

Лечо из кабачков

2 кг кабачков, 10 среднего размера морковок, 5–6 шт. крупных болгарских перцев, 10 шт. среднего размера луковиц, 10 шт. среднего размера красных томатов, 350 г томатной пасты, 2 ч. л. лимонной кислоты, 2 ст.л. соли без горки, 1 ст.подсолнечного масла.

1. Кабачки очистить, нарезать кубиками.
2. Почистить и натереть на крупной терке морковь.
3. Очистить от семян и плодоножек перцы, нарезать соломкой.
4. Очистить луковицы и нарезать полукольцами.
5. Помидоры вымыть и нарезать четвертинками.
6. Приготовить рассол: на 1 л воды, взять указанное количество томатной пасты, лимонную кислоту, соль, подсолнечное масло. Поставить все на огонь и довести до кипения.
7. Опустить в кипящий рассол овощи в указанной последовательности: сначала кабачки, проварить 10 мин., перемешивая, затем морковь, через 10 мин. добавить перец, еще через 10 мин. – лук, и через 10 мин. томаты, прокипятить 10 мин. и готово!
8. Разложить в горячем виде по стерильным банкам и закатать, остудить под одеялом, не переворачивая банки. Хранить при комнатной температуре.

Осень вкусно!

Рецепт Г. Щербаковой

Перец особый

Перец надсекаем вдоль тремя надрезами, закладываем в стерильные банки и бланшируем 3–5 мин. в растворе яблочного уксуса, меда, растительного масла и воды в пропорции 1:1:1:1 с добавлением 15 г соли (половина ст.л.) на 1 л рассола. Перец должен быть полностью покрыт рассолом.

Закатываем крышками, переворачиваем и медленно остужаем под одеялом.

Хранить в холодном месте.

Болгарский перец с антоновкой

3 кг перца, 3 кг яблок, 4 л воды, 800 г сахара, 300 г 9 % уксуса (можно уксус заменить лимонной кислотой – 4 полных кофейных ложечки).

1. Перец и яблоки нарезать на четвертинки.

2. Приготовить рассол из воды, сахарного песка и лимонной кислоты (если используете уксус, то его надо влить только после того, как рассол снимите с огня).

3. Поочередно бланшировать яблоки и перец в кипящей воде, складывая их слоями в стерильные банки.

4. Залить кипящим рассолом и закатать.

5. Перевернуть на крышки и остудить под одеялом. Хранить при комнатной температуре.

Рецепт Л. Тепцовой

Перец с яблоками и кабачками

Перец, яблоки и кабачки (или патиссоны) в пропорции 1:1:1.

У яблок предварительно вырезать сердцевину. Нарезать кольцами шириной примерно 1 см перец, яблоки и молодые кабачки, сложить слоями в стерильные банки и бланшировать 3–5 мин. в рассоле: меда, воды и яблочного уксуса (или сока) в пропорции 1:1:1. На 1 л раствора брать 30 г (одна ст. л.) соли. Банки закатать, перевернуть на крышки и остудить под одеялом.

Хранить в холодном месте.

Капустный зимний салат

2 кг кочанной капусты (можно использовать ранние сорта), 1 кг огурцов, 1 кг репчатого лук, 1 кг моркови, 4 ст.л. сахара, 4 ст.л. соли, 0,5 ст.подсолнечного масла, 1 ст.9 % уксуса.

1. Кочанную капусту нашинковать и отжать руками. 2. Лук нарезать кольцами.

3. Морковь натереть на крупной терке.

4. Нарезать кружочками огурцы, не снимая кожицы. 5. Добавить в овощи сахар, соль, масло, перемешать. 6. Прокипятить 1–2 мин., снять с огня.

7. Добавить уксус, хорошо перемешать.

8. Разложить по банкам, закатать, медленно остудить под одеялом.

Хранить в прохладном месте.

Рецепт В. Шиловой

Свекольно-сливовый салат

Свекла 1 кг, слива 1 кг. Для заправки: 1 л воды, 1 ч. л. соли, 1 ст.л. сахара, 1 неполная ч. л. лимонной или аскорбиновой кислоты, и главное пряности (в небольшом количестве): гвоздика, кардамон, мускатный орех, кориандр.

1. Свеклу отварить, освободить от кожуры, нарезать кружочками.
2. Сливу разрезать на половинки, косточки вынуть.
3. Разложить по стерильным банкам вперемежку.
4. Приготовить заливку из воды, сахара, соли, кислоты, пряностей, соли и сахара. Вскипятить и залить, прикрыв крышками.
5. Через 5 минут заливку слить в кастрюлю, еще раз вскипятить и залить банки, прикрыть крышками на 5 минут.

В третий раз слить и прокипятить заливку. Залить банки и сразу закатать.

Перевернуть на крышки и остудить под одеялом.

Хранить в прохладном месте. Это вкусно!

Рецепт И. Якушевой

Томат и перец в лимонной кислоте

Красные томаты и болгарский перец брать поровну (по 750 г из расчета на 3 л), для маринада взять 2 ч. л. лимонной кислоты, 2 ст.л. соли, 4 ст.л. сахара (на 1,5 л воды).

1. На дно банок сложить несколько горошин черного перца, душистый перец, гвоздику 3 шт. (по одной на литровую банку), 1 лавровый лист на банку, по веточке укропа, сельдерея и петрушки.

2. Слоями сложить нарезанные кружочками перец и томаты.

3. Вскипятить маринад и залить им овощи.

4. Накрыть крышками и пастеризовать 10 мин. литровые банки, 30 мин. трехлитровые, закатать.

Хранить при комнатной температуре. Можно банки, не пастеризуя, сразу закатать и медленно остудить под одеялом. В этом случае их придется хранить в холодильнике.

Томаты с яблоками и луком

1 кг красных томатов, 0,5 кг репчатого лука, 0,5 кг антоновских яблок, 1 ст.подсолнечного масла, 2 ст.л. соли, 3 ст.л. сахара, 2 3 ст.л. 9 % уксуса по вкусу.

1. Томаты и лук нарезать кружочками.
2. Яблоки натереть на крупной терке.
3. Сложить в кастрюлю слоями, добавить соль, сахар, масло и варить на небольшом огне 30 мин.
4. Снять с огня, разложить по банкам, добавить уксус, закатать.

Хранить в холодильнике.

Овощи с тыквой

1 тыква (3 4 кг), 1 кг баклажан, 3 кг красных томатов, 1 кг репчатого лука, 1 кг моркови, 1 кг болгарского перца, растительное масло примерно полстакана, соль и лимонная кислота по вкусу.

1. Овощи очистить, вымыть, нарезать на кусочки средней величины и перетушить по отдельности на растительном масле.

2. Сложить все вместе, посолить по вкусу (если требуется больше остроты, добавить лимонную кислоту), дотушить до полной готовности, не забывая размешивать, чтобы овощи не пригорели. Когда масло всплывет наверх (примерно через 30–40 мин.) – овощи готовы.

Разложить по стерильным банкам в горячем виде. Не переворачивая банки, остудить под одеялом.

Хранить в прохладном месте.

Рецепт Г. Кизима

Овощной салат «ЛЕТО»

3 кг красных томатов, 1,5 кг болгарского перца, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 0,5 ст.соли, 0,5 ст.сахара, 1 ст.9 % уксуса, 1 ст.растительного масла.

1. Разрезать томаты на 6–8 частей.
2. Лук и перец нарезать кольцами.
3. Уложить в таз слоями, пересыпая крупной солью.
4. Оставить настояться на сутки в прохладном месте.
5. Слить в кастрюлю сок и на его основе приготовить маринад, добавив на два стакана сока соль, сахар и растительное масло, нагреть до кипения.
6. Снять с огня, влить уксус, хорошо все перемешать вместе с овощами.
7. Разложить по банкам, накрыть крышками и стерилизовать 10 мин.
8. Закатать.

Хранить при комнатной температуре.

Рецепт Н. Краюшкиной

Салат из огурцов (можно использовать переросшие огурцы)

3 кг свежих огурцов (если огурцы переросли, то с них надо срезать кожицу), 0,5 кг репчатого лука, 200 г зелени укропа.

1. Нарезать кружочками огурцы.
2. Нарезать кольцами лук.
3. Мелко нарезать укроп.
4. Разложить по банкам огурцы и лук слоями, пересыпая укропом.
5. Сделать холодную заправку и залить огурцы с луком.
6. Дать настояться 3 часа, уплотнить содержимое банок, переложив часть содержимого из одной банки в остальные.
7. Накрыть крышками и стерилизовать литровые банки 10 мин., 0,8 л – 8 мин., 0,5 л – 5 мин. Хранить в прохладном месте.

Цукини в томатах

2 кг некрупных молодых кабачков цукини, 2 кг красных томатов, 1 болгарский перец, половина стручка горького перца, 2 головки чеснока, 1 ст.растительного масла, 0,25 ст.9 % уксуса, 1 ст.л соли, 1 ст.л сахара.

1. Цукини нарезать тонкими кружочками.

2. Томаты, перец сладкий и острый перемолоть в миксере или в мясорубке. Довести эту массу до кипения, добавить в нее цукини, влить растительное масло, внести соль и сахар и варить около 30 минут на небольшом огне.

3. Измельчить чеснок, добавить в овощи, влить уксус и прокипятить еще несколько минут.

4. Разложить по стерильным банкам, закатать, остудить под одеялом.

Хранить в холодильнике.

Рецепт И. Лапиной.

Уральский рецепт для огурчиков и помидорчиков

На трехлитровую банку потребуется 1,5–2 кг огурцов или томатов.

Можно сделать ассорти из томатов и огурцов или использовать молоденькие кабачки либо патиссоны. В ассорти можно добавлять небольшие морковки, разобранную головку цветной капусты. Мелкие предварительно замаринованные грибочки.

Пряности: 2–3 листа черной смородины, 2–3 зубца чеснока, 2–3 небольших (2 см) кусочка корня хрена, 2 зонтика укропа (или 1 ч. л. семян), 3–4 горошинки черного перца.

Горький красный перец (на кончике ножа). Для приготовления рассола потребуются 1,5 л воды, 4 ч. л. соли, 11 ч. л. сахара.

1. На дно стерильной банки уложить пряности и сверху промытые овощи.

2. Залить кипящей водой, прикрыть крышкой и выдержать 2–3 минуты. Затем воду слить.

3. Новой порцией кипящей воды снова залить овощи, выдержать под крышкой 2–3 минуты. Воду слить.

4. В это время приготовить заливку из 1,5 л воды со всеми пряностями, добавив соль и сахар.

Вскипятить, прокипятить 3 минуты и залить овощи. Банки закатать, перевернуть на крышку и остудить под одеялом.

Рецепт В. Удимовой

Холодная заправка

250 г растительного масла, 200 г 9 % уксуса, 0,5 ст.сахара, 0,25 ст.соли.

Все размешать.

Рецепт Л. Тарновской (Кореньковой)

Маринованные томаты

На трехлитровую банку потребуется 1,5 кг красных томатов, 3 ст.л. сахара, 2 ст.л. соли, 3 лавровых листа, 6–7 горошин душистого перца, 3 гвоздички, 5 крупных зубчика чеснока, 5 листьев черной смородины, пучок петрушки, крупный зонтик укропа, лист и корень (величиной с палец) хрена.

1. Сложить на дно стерильной банки листья смородины, укроп, петрушку, корень и лист хрена, сложить в банку томаты.
2. Залить кипящей водой, прикрыть крышкой и дать постоять 5 минут.
3. Воду слить в раковину и снова залить кипящей водой томаты, прикрыть крышкой и дать постоять еще 5 минут.
4. Эту воду вылить в кастрюлю, добавить соль, сахар, лавровый лист, перец и гвоздику, прокипятить 5 мин.
5. Снять с огня, добавить столовую ложку уксуса и залить томаты.
6. Сразу же закатать, перевернуть на крышку и остудить под одеялом.

Хранить в прохладном месте.

Очень вкусные томаты!

Рецепт М. Потайной

Салат «ЗИМНЯЯ РАДОСТЬ»

1 кг кочанной капусты (из расчета на трехлитровую банку), 2 штуки свежих огурцов, 3 штуки болгарского перца, 3 штуки красных томатов, 1 головка репчатого лука, 1 головка чеснока, 2 штуки моркови, 2 кружочка кабачка.

1. Капусту нарезать крупными кусками и плотно заполнить одну треть трехлитровой банки.

2. Положить в банку вертикально огурцы.

3. Морковь разрезать вдоль пополам и затолкать по краю банки.

4. Перец разрезать на 4 части вдоль и затолкать вдоль края банки.

5. Луковицу положить в банку целиком.

6. Зубчики крупной головки чеснока очистить и положить в банку.

7. Красные томаты (3 среднего размера плотных плода) положить в банку.

8. Два кружочка кабачка разрезать пополам и положить в банку на самый верх.

9. Приготовить маринад, для чего на каждый литр воды взять 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 1 лавровый лист, 4–5 горошин черного перца, полстакана 9 % уксуса (на трехлитровую банку потребуется 1,5 л воды) и довести до кипения.

10. Залить кипящим маринадом банки до верха, накрыть крышками и стерилизовать 20 минут.

11. Банки закатать, перевернуть на крышку, медленно остудить под одеялом.

Хранить при комнатной температуре.

Подавать к столу, красиво уложив все содержимое банки на большое плоское блюдо.

Рецепт М. Н. Потайной

Кабачки маринованные с корицей и черным перцем

На трехлитровую банку потребуется 2 кг кабачков, 1,5 л воды, 400 г сахара, 1 ч. л. соли, 1 ст. л. душистого перца, 1 ст. л. черного молотого перца, 1 ч. л. молотой корицы, 400 г 9 % уксуса, 400 г яблочного сока.

1. Молодые кабачки вымыть, нарезать кубиками, сложить в стерильную банку.

2. Приготовить маринад: налить в кастрюлю 1,5 л воды, добавить соль, сахар, все специи, нагреть на сильном огне до кипения, уменьшить огонь и кипятить 5 мин.

3. Снять с огня, добавить уксус и яблочный сок. Размешать и сразу залить кабачки. Банку закатать. Медленно остудить под одеялом.

Хранить в холодном месте или в холодильнике. Рецепт Г. Кизимы

Маринованные кабачки

1. На дно трехлитровой банки положить укроп, чеснок, петрушку, лист и корень хрена.

2. Нарезать молодые кабачки кубиками и залить кипящей водой. Прикрыть крышкой, дать настояться 5 минут.

3. Воду слить в раковину и снова залить кипящей водой, прикрыть крышкой, дать настояться 5 минут.

4. Воду слить в кастрюлю, добавить 3 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, лавровый лист, перец, гвоздику. Прокипятить 5 минут, снять с огня, добавить 1 ст. л. 9 % уксуса, залить кабачки и закатать.

Перевернуть на крышку и остудить под одеялом.

Хранить в прохладном месте.

Рецепт М.Поткиной

Маринованные овощные ассорти

Из различных овощей можно приготовить вкусные маринованные смеси, называемые ассорти. Это вкусные закуски. Благодаря остроте и пряности они вызывают аппетит. Они все готовятся одинаково, разный лишь состав овощей.

1. Подготовить овощи и уложить в банки.

2. Приготовить маринад. На 1 л воды надо взять по 100 г соли и сахара, чайную ложку семян укропа, 5 лавровых листиков, 12–15 семян горчицы, 2–3 гвоздички, 3–4 горошины черного перца и 4 столовые ложки 9 % уксуса. В кипящую воду внести все специи, соль, сахар. Прокипятить 10–15 мин. на небольшом огне, снять с огня, влить уксус, размешать.

3. Сразу залить овощи маринадом, прикрыть крышками и стерилизовать. Закатать. Хранить можно при комнатной температуре.

Состав смеси первый

По одному кг белокочанной капусты, огурцов, зеленых томатов, сладкого перца, 300 г репчатого лука.

1. Капусту нашинковать, лук, томаты, огурцы нарезать кружочками.

2. Перец разрезать, очистить от семян, опустить в кипящую воду на 3–4 минуты, нарезать поперек.

3. Все овощи смешать и заполнить смесью банки (всегда удобнее использовать 0,5 л банки), залить кипящим маринадом.

Состав смеси второй

400 г патиссонов или кабачков, 400 г огурцов, 200 г красных томатов, 2–3 зубчика чеснока.

1. Овощи вымыть. У огурцов отрезать кончики, у патиссонов плодоножки. Нарезать на кусочки и сложить в банки, добавив в каждую по зубчику чеснока.

2. Залить горячим маринадом.

Состав смеси третий

3,5 кг огурцов, 3,5 кг цветной капусты, 1 кг лука-севка, по

200 г моркови и зеленого гороха.

1. Разобрать цветную капусту на соцветия.
2. Морковь очистить и нарезать кружочками.
3. Севок очистить и разрезать пополам.
4. Горох вылущить.
5. Все овощи бланшировать в подсоленной (1 ч. л. соли на 1 л воды) кипящей воде 2–3 минуты. Воду слить и разложить смесь по банкам.
6. Залить кипящим маринадом.

Состав смеси четвертый

3 кг огурцов, 4 кг красных томатов, 250 г репчатого лука, по 50 г зелени укропа и петрушки, 40 г чеснока, 20 г корня хрена.

1. Овощи вымыть. У огурцов обрезать кончики, лук и хрен очистить.
2. Овощи нарезать на кружочки, хрен и зелень на полоски длиной 2 см.
3. Разложить по банкам. Добавить в каждую по зубчику чеснока и полоску хрена, зелень и залить кипящим маринадом.

Рецепты Л.Юлдашевой

Грибы, отваренные в собственном соку

1. Грибы (молодые, крепкие) почистить, вымыть, мелко нарезать.

2. Положить на сковороду, посолить по вкусу, жарить на небольшом огне в собственном соку до полусухого состояния.

3. Плотно уложить в банки, закатать.

Хранить в холодильнике. Зимой использовать, как свежие грибы.

Рецепт М. Березиной

Грибы с лимонной кислотой для зимнего хранения

12 кг крепких грибов, 1 л воды, 1 ст.л. соли, 5 г лимонной кислоты.

1. Грибы промыть, очистить, нарезать и сразу опустить в подкисленную лимонной кислотой воду (2 г на 1 л воды).

2. Поставить на огонь, добавить еще 3 г лимонной кислоты, столовую ложку соли, варить, снимая пену.

3. Как только грибы опустятся на дно, снять с огня, разложить по банкам, залить этим раствором или сварить свежий в той же пропорции, закатать, остудить под одеялом.

Хранить в холодильнике. Использовать, как свежие.

Перец с чесноком

3 кг сладкого болгарского перца, 1,5 л воды, стакан сахара, 1 ч. л. соли, 1 ч. л. молотой корицы, 1 ч. л. молотого черного перца, стакан 9 % уксуса и стакан яблочного сока, 300 г чеснока, немного меда.

1. Перец вымыть, отрезать плодоножку и очистить от семян, не разрезая плодов.

2. Изнутри смазать медом, снаружи растительным маслом, уложить на противень и запечь в духовке на небольшом огне, пока плоды не сморщатся и не станут желтыми.

3. Вложить перцы один в другой и заполнить ими небольшие банки (лучше всего 0,5 л).

4. Пропустить через мясорубку или чесночницу 300 г чеснока.

5. Залить горячим маринадом, разложить сверху чеснок, сразу закатать и медленно остудить под одеялом.

6. Для приготовления маринада налить в кастрюлю воду, поставить на огонь, добавить соль. Сахар, специи и кипятить 5 мин.

7. Снять с огня, влить яблочный сок и уксус, размешать.

Хранить в холодильнике.

Рецепт Г. Кизимы

Примечание. Если в последних рецептах банки перед закаткой стерилизовать, то хранить можно при комнатной температуре.

Кабачки необычного вкуса на зиму

На 3 кг кабачков потребуется стакан растительного масла, стакан томатного сока, полстакана сахара, 1 ст.л. соли, пол чайной ложки черного молотого перца, полстакана 9 % уксуса, треть стакана чеснока.

1. Нарезать молодые кабачки мелкими кубиками и сложить в эмалированную посуду.

2. Влить томатный сок и растительное масло, всыпать соль и сахар, добавить перец и тушить, довести на сильном огне, размешивая, до кипения, убавить огонь и дотушить до готовности примерно 30 мин.

3. Снять с огня, влить уксус и чеснок, пропущенный через чесночницу Хорошо перемешать и разложить в горячем виде по стерильным банкам. Сразу закатать и, не переворачивая, остудить под одеялом. Примечание. Кабачки приобретают вкус грибов. Рецепт И. Якушева

Грибы, жаренные для зимнего хранения

Плотные грибы вымыть, очистить, мелко нарезать, обжарить в собственном соку, добавить растительное масло и репчатый лук по вкусу, посолить и дожарить до полной готовности. Разложить по банкам, закатать, медленно остудить под одеялом.

Хранить в холодильнике. Грибы перед употреблением еще раз обжарить.

Квашение и соление

Необходимое количество соли в г на каждый кг различных овощей

Овощи	Соль
Капуста 1 кг	1 ст. л.
Огурцы 1 кг	1–2 ст. л.
Грибы 1 кг	3 ст. л.

Иногда при квашении капуста мягчает. Этому есть несколько причин и наиболее распространенная – использование капусты, предназначенной для длительного хранения, в частности сорта Амагер. Такая капуста имеет тонкие, плотные зеленоватые листья. Эти сорта тоже можно солить, но только гораздо позже, примерно в декабре-январе, поскольку в ней долго идет процесс образования сахаров. Осенью же следует солить сорта, предназначенные для квашения, обычно у них кочаны белые, хрустящие, с толстыми сочными листьями. Другие причины того, что капуста становится мягкой: избыток азота при выращивании;

перестаивание капусты в теплом помещении при квашении;

невыпущенные газы из нижних пластов при квашении;

попадание ее еще на грядке или при перевозке в сильные заморозки.

Из них самая нежелательная причина – избыток азота, поскольку капуста накапливает лишний азот в форме нитратов, которые вредны для человека.

Заготовка огурцов имеет некоторые другие особенности.

Огурцы следует откалибровать по размеру, солить и консервировать огурчики примерно одного размера и желательно одного сорта.

При консервировании огурцов, снятых заранее (долее двух часов), их надо предварительно замочить в воде на такое же время, какое прошло с момента их съема, иначе вода вытеснит проникший в огурцы воздух, и это приведет к тому, что огурчики сморщатся, а банки могут открыться.

Для мелких огурцов следует брать 1,5 ст. л. (40–45 г) соли на каждый литр воды, а для крупных – 2 ст. л. (60–70 г).

Хрен и чеснок несовместимы, поэтому при засолке и консервировании используйте или то, или другое.

Чеснок огурцы размягчает, поэтому не кладите его слишком много, а листья дуба или вишни, наоборот, делают огурцы в засолке более крепкими, хрустящими.

В качестве пряных приправ можно брать листья черной смородины, листья вишни, зонтик укропа, фенхеля, тмина, кориандра (кинзы), веточку иссопа, эстрагона (тархуна), все вместе или в любом сочетании, но не следует класть душицу, ибо она используется для отдушки (снятия затхлого или иного запаха) бочек или другой тары и снижает пряные запахи засолочных трав.

Банки с огурцами иногда «взрываются». Причинами этого является несоблюдение указанных выше правил, хранение при слишком высокой температуре, грязь, попавшая в банки, слишком жесткая или слишком мягкая вода.

Некоторые садоводы считают, что одной из причин неудач при засолке и квашении является их заготовка в полнолуние.

Пикантный салат из капусты для быстрого употребления

1,5–2 кг кочанной капусты, яблок антоновских – 3–4 штуки, 3–4 штуки моркови средней величины, 300–400 г тыквы, 1 лимон, 2 среднего размера луковицы, 2 некрупных свеклы, 2 ст.л. соли, 2 ст.л. сахара.

1. Срезать макушку у кочана капусты весом 1,5–2 кг.
2. Нашинковать очень тонкими, длинными полосками.
3. Посолить, перетереть капусту руками.
4. На крупной терке нашинковать яблоки и морковь.
5. Тыкву нарезать длинными, узкими полосками.
6. Снять цедру с лимона, очистить от белого волокна, выжать сок.
7. Тонко нарезать лук.
8. Натереть сырую свеклу на мелкой терке и отжать сок, добавить сахар.
9. Все смешать вместе, заправить растительным маслом.
10. Разложить по банкам.

Хранить в холодильнике.

Если вы любите более острую пищу – добавьте по своему вкусу лимонную кислоту или столовый уксус. Рецепт Ф. Ивашкиной

Капустно-овощное ассорти

5 кг кочанной капусты, 1 кг репчатого лука, 1 кг болгарского перца, 0,5 кг моркови, 0,5 л 9 % уксуса, 0,5 л растительного масла, 4 ст.л. соли, 300 г сахара.

1. Нашинковать лук, перец, морковь и капусту.

2. Добавить соль, сахар, масло, уксус, перемешать. 3. Подержать три дня в тепле, затем разложить по банкам и накрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в холодильнике.

Квашеная капуста

5 кг капусты, 1 кг моркови.

1. Нашинковать капусту.
2. Натереть на крупной терке морковь.
3. Перемешать, посолить и перетереть руками.
4. Плотно уложить в тару, поставить сверху гнет и оставить в теплом месте для заквашивания.
5. Ежедневно гнет снимать, а капусту протыкать на всю глубину спицей, чтобы выпустить углекислый газ.

Когда капуста заквасится, ее надо убрать в холодное место.

Можно при заквашивании добавлять в капусту яблоки (лучше антоновские), половинки небольших кочанов капусты, клюкву или бруснику, тмин.

Квашеная капуста с можжевельником

4 кг капусты, 4 ст.ложки соли, 10 г ягод можжевельника, 3 стакана воды.

1. Нашинковать капусту, натереть морковь, перемешать, посолить и перетереть руками.

2. Ягоды можжевельника растереть, залить водой, нагреть до кипения и кипятить 5 минут.

3. Остудить отвар и добавлять порциями к капусте и моркови, укладывая их плотно в емкость.

Далее действовать, как при обычном квашении.

Капуста, посоленная таким способом, имеет очень приятный привкус и хорошо хранится.

Рецепт А. Носова

Капуста по-восточному

1 кочан капусты весом около 1 кг, 1 головка чеснока, 2 лавровых листа, 30 г соли, корочка черного хлеба, пряная зелень, красный перец – по вкусу.

1. Кочан капусты разрезать на 6 частей, вырезать кочерыжку.
2. Между листьями капусты вложить несколько половинок зубчиков чеснока.
3. Уложить осторожно, не разваливая, доли кочана в эмалированный таз, положить сверху зелень (любисток, эстрагон, кинзу и др.).
4. Вскипятить воду с солью, кипящим рассолом залить капусту и дать остыть.
5. Слить рассол, положить в него корочку черного хлеба, вновь частью его залить капусту так, чтобы лишь была покрыта, положить гнет и поставить на 3–4 дня в темное место.

Готовую капусту хранить в погребе или холодильнике.

Овощной физалис на зиму

1 кг овощного физалиса, 1 л воды, 3 ст.л. сахара, 1 ст.л. соли, 3 ст.л. 9 % уксуса, 1 ст.л. растительного масла, 3 лавровых листа, 10 горошин черного перца.

1. Очистить от чехликов физалис, промыть горячей водой, разрезать на половинки, заполнить банки до плечиков (срезами вверх).

2. Вскипятить воду, добавить сахар, соль, лавровый лист, перец, прокипятить 5 мин.

3. Снять с огня. Добавить уксус и растительное масло, размешать и залить банки до верха.

4. Закатать, перевернуть на крышки и остудить под одеялом.

Хранить при комнатной температуре.

Рецепт Г. Кизимы

Ассорти с капустой для хранения в холодильнике

2 кг кочанной капусты, 2 кг свеклы, 3 кг моркови, 3 крупных зубчика чеснока.

1. Сырую свеклу и капусту нашинковать, морковь натереть на крупной терке, чеснок пропустить через чесночницу.

2. Все перемешать и залить кипящим рассолом.

3. Остудить, разложить по банкам.

Хранить в холодильнике. Использовать в течение трех месяцев.

Для приготовления рассола на 1 л воды взять 1 ст. сахара, 3 ст. л. соли без верха, 2–3 гвоздики, 4–5 горошин черного перца, вскипятить, снять с огня, добавить 0,5 ст. 9 % уксуса.

Капуста по-мексикански

3 кг капусты, 3 головки чеснока, 100 г укропа.

Для приготовления рассола: 1 л воды, 2 ст. л. соли, 200 г сахара, 200 г растительного масла.

1. Капусту нашинковать, чеснок измельчить, укроп мелко нарезать.

2. В эмалированную посуду сложить слои капусты (2–3 см), пересыпая чесноком и укропом.

3. Приготовить рассол и вскипятить.

4. Залить кипящим рассолом капусту, накрыть плоской тарелкой и поставить груз.

Капуста готова к употреблению через 3–4 дня.

Ее можно плотно разложить по стерильным банкам, закрыть крышками и хранить в холодильнике.

Рецепт Т. Прохоровой

Капуста «Райское наслаждение»

3 кг кочанной капусты, 2 крупных зубчика чеснока, 2 морковки среднего размера, 0,5 л воды, по 1 ст.сахара, уксуса и растительного масла, 2 ст.л. соли.

1. Капусту и морковь нашинковать, чеснок измельчить.
2. Вскипятить воду со всеми указанными ингредиентами.
3. Залить капусту, накрыть плоской тарелкой, поставить груз.

Через 6 часов капуста готова к употреблению.

Рецепт Л. Руденко

Баклажаны соленые

Первый способ

5 кг баклажан, 250 г соли, пряности по вкусу.

1. Молодые баклажаны нарезать кружочками толщиной 1 см.
2. Сложить в кастрюлю, пересыпая солью и пряностями.
3. Как только баклажаны дадут сок, положить на них гнет и держать неделю в теплом месте.
4. Плотно уложить по банкам, сверху положить лист черной смородины, закатать и поставить в холодильник, через месяц баклажаны будут готовы к употреблению.

Второй способ

1. Молодые баклажаны промыть, удалить плодоножки, прокипятить 15 мин. в рассоле (2 ст.л. соли на 1 л воды). Быстро охладить в холодной воде.
2. Положить на доску, сделать продольный надрез, развернуть и поставить под гнет для удаления жидкости.
3. Плотно уложить в эмалированную посуду, пересыпая толченым чесноком, молотым перцем (не переборщите!).
4. Приготовить рассол из расчета 70 г соли на 1 л воды, вскипятить вместе с лавровым листом (2–3 листика) и черным перцем (5–6 горошин). Остудить.
5. Залить баклажаны холодным рассолом, накрыть капустным листом (или чистой прокипяченной тряпочкой), положите деревянный круг или тарелку и поставить гнет. Через полтора месяца они будут готовы.

Баклажаны фаршированные соленые

Первый рецепт

На 1 кг баклажан 1 головку чеснока, 2 крупные моркови, луковицу среднего размера, 2–3 болгарских перца, корень петрушки и корень сельдерея, соль по вкусу.

1. Баклажаны отварить до мягкости. Дать остыть.

2. Пропустить чеснок через чесночницу.

3. Нашинковать коренья, лук, перец и морковь. Пассировать по отдельности на растительном масле.

4. В баклажанах сделать надрезы вдоль, вложить в них чеснок и закрыть.

5. В эмалированную посуду сложить баклажаны, переслаивая их овощами и просаливая каждый слой щепоткой соли.

6. Положить сверху капустные листья. Накрыть плоской тарелкой и поставить гнет.

7. Когда баклажаны дадут сок, попробовать его вкус. Если соли маловато, то подсолить по вкусу.

8. 3 дня держать при комнатной температуре, затем перенести в холодильник или погреб.

Каждый раз, когда будете брать из емкости баклажаны, заменяйте капустный лист на свежий.

Рецепт Н. Фиалковской

Второй рецепт

1. Баклажаны сварить вместе с кожурой без плодоножек до мягкости. Дать стечь соку под гнетом.

2. Приготовить начинку: репчатый лук, морковь нарезать и протушить на растительном масле.

3. Мелко нарезать зелень петрушки и чеснок, добавить в начинку.

4. Сделать надрез в баклажанах и начинить каждый подготовленной начинкой.

5. Завязать каждый баклажан черешком листа сельдерея и плотно уложить в стерильные банки.

6. Залить кипящей соленой водой (1 ст. л. на 1 кг баклажан). Сразу закатать и дать остыть под одеялом (или пастеризовать).

Хранить в холодильнике.

Рецепт Г. Кизимы

Простой рецепт засолки сырых баклажан

3 кг баклажан, 3–4 болгарских перца, 3–4 красных томата, 2–3 средних луковицы, 2–3 крупные морковки, 2 столовые ложки соли, 1,5 ст.растительного масла.

1. Молодые баклажаны нарезать кружочками, пересыпать солью и оставить настояться до появления сока (примерно 3 часа).

2. Морковь нашинковать, перец нарезать кружочками, лук – кольцами, томаты разрезать на четвертинки. Все обжарить на растительном масле по отдельности, затем перемешать.

3. Плотно уложить слоями баклажаны и подготовленную смесь в стерильные банки и стерилизовать. После закатки остудить под одеялом, не переворачивая банки.

Хранить в холодильнике.

Рецепт Г. Кизимы

Соленые патиссоны или кабачки

2 кг патиссонов или кабачков, 80 г укропа, 25 г сельдерея, 10 г листьев хрена, по 5 г чеснока и красного горького перца, остальное по вкусу.

1. Отобрать молоденькие патиссоны или кабачки, вымыть.

2. Положить на дно эмалированной посуды зелень и пряности (укроп, чеснок, сельдерей, петрушку, пастернак, листья черной смородины, вишни и хрена, эстрагон, красный перец – понемногу всего, что есть у вас под рукой). Сверху уложить патиссоны (или кабачки).

3. Приготовить рассол из расчета 20 г соли на 1 л воды и залить холодным рассолом. Положить деревянный круг или плоскую тарелку и гнет. Поставить при комнатной температуре для брожения на 2–3 дня.

4. Как только процесс брожения завершится, не снимая пены, накройте посуду крышкой и держите в холодильнике.

Мура тура (квашение особой овощной смеси по-фински)

Рецепт дается на десятилитровую емкость:

1 кг огурцов большого размера, 1 кг красных томатов, 0,5 кг моркови, 0,5 кг корневого сельдерея, маленькие кочаны капусты, небольшие головки цветной капусты или брокколи общим весом 1 кг, 0,5 кг отварных бобов, 0,2 кг стеблей листовой свеклы, 0,5 кг репчатого лука, 0,2 кг кукурузы, 0,5 кг сладкого перца, 0,1 кг зелени укропа, 2 ст.л. семян горчицы, 2 ст.л. кориандра, несколько кусочков хрена, 25 г соли на каждый л воды, 0,25 л кислого молока или сыворотки.

1. Овощи промыть и очистить, бобы сварить.

2. Перцы нарезать, очистить от семян, капусту нарезать крупными кусками.

3. Огурцы нарезать дольками, томаты разрезать на четыре части.

4. Овощи плотно уложить в посуду, пересыпая солью и приправами и поливая молоком или сывороткой.

5. Сверху положить на овощи гнет, накрыть емкость крышкой и заквасить овощи в течение 12–13 дней при комнатной температуре, затем перенести в холодное место для хранения.

Такое квашение производят из остатков овощей последнего сбора перед наступлением заморозков. Овощи перерабатывать сразу после сбора.

Финские рецепты предоставила М.Туркина

Тыква, квашенная по-фински

Тыкву очистить, нарезать кубиками. Перцы разрезать, удалить семена и нарезать полосками шириной 2 см. Яблоки и груши только вымыть.

3,5 кг тыквы очищенной, 700 г перца сладкого, 1 кг красных томатов, 0,5 кг репчатого лука, несколько головок чеснока, 1 кг яблок кислых сортов, 1 кг груш, 2 ст. л. столовой горчицы, 1 ч. л. душистого перца, 6 штук лаврового листа, несколько небольших кусочков хрена, 140 г соли, 0,5 л кислое молоко или сыворотка.

1. Овощи и фрукты нарезать, сложить слоями, пересыпая солью и приправами, сильно уплотнить.
2. Сварить отвар из семян перца и кожуры тыквы в течение получаса на небольшом огне.
3. Процедить и смешать с кислым молоком или сывороткой, залить овощную массу.
4. Поставить на 8-10 дней на закваску при комнатной температуре.
5. Перенести в холодильник.

Можно перед закладкой на хранение разложить по банкам и закатать.

Баклажаны в томатном соку

1. Испечь средних размеров баклажаны в духовке и очистить горячими от кожуры (иначе она не снимется).

2. Сложить баклажаны в стерильную банку, положить 2–3 зубчика чеснока и залить кипящим томатным соком.

3. При приготовлении томатного сока из своих свежих спелых красных томатов предварительно надо обдать их кипятком, снять кожицу, разрезать на половинки, поместить в эмалированную посуду, поставить на огонь и, размешивая, прокипятить.

4. Пропустить через дуршлаг, посолить (1 ст. л. соли на 1 л сока). Снова довести до кипения и залить баклажаны. Сразу закатать.

Медленно остудить под одеялом (напоминаю, это заменяет пастеризацию).

Хранить в холодильнике.

Самый распространенный способ засолки огурцов

2 кг мелких огурчиков (в расчете на трехлитровую банку), засолочная зелень (зонтик укропа, веточка эстрагона, стебель и листья базилика, лист хрена), 2 ст. л. соли, 2 зубчика чеснока.

1. На дно банки сложить зелень и чеснок.
2. Откалибровать свежесобранные огурчики, обрезать оба кончика, вымыть, плотно уложить в банку.
3. Растворить в кипящей воде соль, остудить.
4. Холодным рассолом залить огурцы, накрыть марлей и дать постоять 2–3 дня.
5. Марлю снять, прикрыть крышкой и пастеризовать на водяной бане 20–25 мин.
6. Закатать, перевернуть на крышку, медленно остудить под одеялом.

Хранить при комнатной температуре.

Огурцы, засоленные в огурцах

3–4 крупных переросших огурца, засолочная зелень по вкусу, 500 г мелких огурчиков для засолки, 2–3 луковицы, 1 ст.л. соли, 2 ч. л. сахара.

1. Натереть на крупной терке переросшие огурцы.

2. Нарезать кольцами лук и ошпарить его кипятком.

3. Добавить в огурцы лук, соль, сахар и всю зелень. Оставить настояться на сутки (воду и уксус не добавлять).

4. На следующий день уложить часть массы на дно банок, сверху плотно уложить маленькие огурчики для засолки, добавить массу во все пустоты.

5. Через день у вас будут малосольные огурчики для употребления.

Чтобы сохранить их более длительный срок, к еще не разложенным в банки огурцам надо добавить 1 л воды и прокипятить. Залитые огурцы накрыть крышкой, подержать 3–4 мин. Рассол слить в кастрюлю и снова прокипятить, а огурчики разложить по банкам, залить их кипящим рассолом и закатать. Медленно остудить под одеялом.

Хранить в холодильнике.

Если после заливки рассолом в банки добавить уксус (из расчета 1 ст. л. на литр емкости), то можно хранить такие огурцы в прохладном месте.

Старинный способ засолки огурцов

2 кг огурцов среднего размера, 100 г ржаного хлеба, 20 г укропа, 4–5 зубчиков чеснока, 100 г соли.

1. Промыть огурцы, обрезать кончики, плотно уложить в банки.

2. Подсушить на сковороде без масла нарезанный на куски ржаной хлеб и положить его на огурцы.

3. Растолочь чеснок, положить на огурцы, добавить соль и укроп, залить кипятком и поставить в теплое место на 3 дня.

4. Через 3 дня сразу закатать и поставить в холодильник.

Огурцы в яблочно-тыквенном соку

1,5 кг огурцов, 1 л тыквенного сока, 500 г яблочного сока, 50 г соли, 50 сахара.

1. Огурцы среднего размера ошпарить кипятком и плотно уложить в трехлитровую банку.

2. Приготовить рассол из смеси яблочного и тыквенного соков, в который добавлены сахар и соль.

3. Залить кипящим рассолом огурцы, прикрыть банку крышкой и выдержать 3–4 минуты.

4. Рассол слить в ту же кастрюлю, в которой он готовился, снова прокипятить и залить огурцы, прикрыть крышкой, выдержать 3–4 минуты и слить рассол.

5. Последний раз вскипятить рассол и залить огурцы.

Банку закатать, перевернуть на крышку и медленно остудить под одеялом.

Примечание. Можно использовать 1,5 л только яблочного сока.

Огурцы, засоленные с яблоками или болгарским сладким перцем

На 2 кг огурцов полкилограмма яблок или болгарского сладкого перца, 1 л воды, по 50 г соли и сахара, 10 листьев вишни, 5 листьев дуба, 5 листьев лимонника (если есть).

1. Обдать кипятком яблоки и огурцы (если используете болгарский перец, его кладете также целиком).

2. В трехлитровую банку плотно уложить продукцию, добавить все листья и трижды залить кипящим рассолом.

3. Для приготовления рассола в литр кипящей воды добавить соль, сахар. Залить, слить, вскипятить, снова залить, слить и повторить еще раз.

4. Закатать, медленно остудить под одеялом.

Хранить в прохладном месте.

Засолка зеленых томатов

2 кг зеленых томатов, 4–5 штук болгарского перца, 2 головки чеснока, большой пучок (40 г) укропа, 2–3 ст.л. соли по вкусу.

1. Укроп, чеснок, болгарский перец пропустить через мясорубку, добавить соль и все перемешать.

2. Разрезать томаты пополам, сложить в посуду для квашения слой томатов разрезами вверх, пересыпать приготовленной заправкой.

3. Накрыть срезами томатов заправку, пересыпать заправкой.

4. Снова слой томатов разрезами вверх и так далее.

5. Положить перевернутую тарелку на томаты и поставить на нее сверху гнет.

6. Поставить в теплое место для квашения на 3–4 дня. Как только появится пена и кисловатый запах, гнет снять, томаты плотно уложить в банки, залить образовавшимся рассолом и закатать.

Хранить в холодильнике или на холоде.

Оставшимся после употребления томатов рассолом можно заправлять кислые щи, рассольники и солянки.

Рецепт Г. Осиповой

Необычная засолка огурцов

На трехлитровую банку надо 1,5 кг огурцов, 50 г укропа, по 20 г чеснока, хрена, зелени сельдерея, петрушки, пастернака и листьев черной смородины, 100 г соли (3 ст.л.).

1. Заранее приготовить рассол: вскипятить 1,5 л воды, опустив в нее все указанные пряности и соль. Прокипятить и дать рассолу настояться 5–7 дней для брожения, процедить.

2. Промыть огурцы и залить холодной водой на 6 часов.

3. Плотно уложить в стерильную банку огурцы, вскипятить рассол и залить огурцы. Закатать и сразу поставить в прохладное место. Огурцы сохранят зеленый цвет.

Зеленые томаты с чесноком

На каждый зеленый помидорчик мелкого или среднего размера брать одну дольку чеснока.

Для рассола потребуется 1 ст.л. соли с верхом на 1 л воды.

1. Очистить от плодоножек томаты, срезать в этом месте маленькую верхушку и воткнуть в середину каждого плода очищенную дольку чеснока.

2. Приготовить рассол из соли и воды и довести его до кипения.

3. Сложить томаты в стерильные банки и залить рассолом.

4. Закатать, не переворачивая банки, остудить под одеялом.

Хранить при комнатной температуре.

Рецепт Н. Ажоткиной

Соленые арбузы

На 2 кг арбузов потребуется 2 л воды и 160 г соли (примерно 5–6 ст.л.).

Отобрать мелкие, но зрелые плоды. Наколоть деревянной шпилькой в 10–12 местах для лучшего проникновения рассола.

Уложить арбузы в бочку или эмалированную посуду без сколов и залить рассолом. Сверху накрыть деревянным кружком и поставить на него гнет (например, тщательно промытый и прокипяченный булыжник).

Необходимо, чтобы арбузы были полностью накрыты рассолом.

Выдержать в рассоле 2–3 дня при комнатной температуре. Долить рассол и вынести в прохладное место.

Хранить в погребе, холодильнике или на лоджии.

Примечание. Небольшие арбузы можно заквашивать в капусте. Тоже очень вкусно!

Маринады и консервирование

При консервировании обычно используют столовый уксус (9 % или 6 %, которого надо брать в полтора раза больше, чем 9 %). Иногда столовый уксус заменяют более полезным яблочным уксусом, но еще лучше применять вместо уксуса лимонную кислоту Одна треть чайной ложки лимонной кислоты заменяет одну столовую ложку 9 % уксуса.

Обычно для приготовления маринада используют не только соль, но и сахар. Сахара надо брать столько же, сколько 9 % уксуса.

Различные заправки для консервирования овогдей, фруктов, ягод

При консервировании мы традиционно используем рассол из соли, сахара, лимонной кислоты или уксуса. Но можно использовать разные заливки и заправки, при этом хорошо знакомая консервированная продукция будет иметь различный вкус. Попробуйте, это вкусно, хотя и непривычно!

Заправки и заливки доводят до кипения на сильном огне и сразу заливают подготовленные фрукты, овощи или ягоды, тут же закатывают, банки переворачивают на крышки и медленно остужают под одеялом. Хранят такие консервы, как обычно.

Заливка «Смородинка»

700 г воды, 300 г сока красной смородины, 50 г соли, 50 г сахара

Заливка «Аргус»

700 г воды, 300 г сока крыжовника, 30 г соли, 100 г сахара.

Заливка «Малиновка»

700 г воды, 400 г малинового сока, 30 г соли, 100 г сахара.

Заливка «Барбарисовая»

1 л воды, 300 г ягод барбариса, 30 г соли, 150 г сахара.

Заливка из жимолости

700 г воды, ЗОО г сока жимолости, 50 г соли, 50 г сахара.

Медовая свеколъно-яблочная заливка

300 г воды, 300 г сока сырой свеклы, 300 г яблочного сока, 30 г соли, 30 г меда.

Свекольная заливка

700 г воды, 300 г сырого свекольного сока, 50 г соли.

Яблочно-свекольная заливка

700 г яблочного сока, 300 г сырого свекольного сока, 30 г соли

Медовая тыквенно-яблочная заливка

300 г воды, 300 г яблочного сока, 500 г тыквенного сока, 50 г соли, 100 г меда.

Виноградная заливка

500 г воды, 500 г виноградного сока, отжатого из ягод, 30 г соли.

Заливка из клюквы

700 г воды, 300 г сока клюквы, 30 г соли, 100 г сахара.

Заливка из щавеля

800 г воды, 300 г щавеля, 50 г соли, 30 г сахара.

Щавель отварить в указанном количестве воды, протереть через сито, затем добавить соль и сахар, вскипятить.

Заливка из ревеня

700 г воды, 300 г сока, отжатого из черешков ревеня, 50 г соли, 30 г сахара.

Примечание. Объема этих заливок достаточно для двухлитровой банки, поскольку обычно в полностью заполненной банке половину объема занимает продукция, а половину – жидкость.

Маринованные огурцы

Изюминка этого рецепта в использовании большого количества специй.

1,5 кг огурцов (в расчете на одну трехлитровую банку), 3 зонтика укропа, 4 дольки чеснока, 3 штуки листьев вишни, 3 кусочка хрена (размером 2 см), 1 штука горького красного перца, 3–4 небольших красных томата, 1 штука сладкого болгарского перца.

1. Огурцы вымыть и залить водой на три часа.

2. На дно банки уложить укроп, красный перец, чеснок, хрен, вишневые листья.

3. Плотно уложить огурцы, сверху томаты и нарезанный на дольки болгарский перец.

4. Приготовить маринад: на 1,5 л воды взять 2 стебля укропа вместе с зонтиком, 2 листа черной смородины, 3 гвоздики, 3 горошины душистого перца, 2 горошины черного перца, 1 лавровый лист, 3 ст. л. соли, 5 ст. л. сахара, все отварить на медленном огне 20 мин., укроп и листья черной смородины вынуть.

5. Залить горячим маринадом огурцы, накрыть крышкой на 5 мин.

6. Слить в кастрюлю и еще раз прокипятить маринад, снять с огня, добавить 1 ст. л. 9 % уксуса и снова залить огурцы, закатать, перевернуть на крышку, медленно остудить под одеялом.

Хранить при комнатной температуре.

Рецепт С. Фарбер

Самый простой способ консервирования огурцов

На один литр объема емкости потребуется 500 г огурцов, 500 г воды, 1 ст.л. соли, 1 таблетка аспирина, одна треть ч.л. лимонной кислоты, красный молотый перец на кончике ножа, пряная зелень по вкусу, один зубчик чеснока.

1. Зелень и огурцы бланшировать.
2. Плотно уложить в банки.
3. Опустить аспирин, соль, лимонную кислоту, перец.
4. Залить кипящей водой, закатать.
5. Перевернуть на крышки и медленно остудить под одеялом.

Хранить при комнатной температуре.

Рецепт Г. Кизимы

Огурцы в соке красной смородины

1 кг огурцов (из расчета на двухлитровую банку), 0,5 л воды, 0,5 л сока красной смородины, 1,5 ст.л. соли (40 г) для мелких огурцов или 2 ст.л. (50 г) – для крупных, 1 ч. л. сахара, пряности – по вкусу.

1. Огурчики (лучше мелкие) промыть, облить кипятком, уложить в банки, переслаивая пряностями.

2. Залить кипятком, прикрыть крышками и подержать 3–5 мин.

3. Половину воды вылить, вторую перелить в кастрюлю, добавить сок красной смородины, соль, сахар, довести до кипения и залить огурцы.

4. Банки закатать, перевернуть на крышку и медленно остудить под одеялом.

Хранить в прохладном месте.

Уксус в этом рецепте не используется совсем, огурчики приобретают розовый цвет и замечательный вкус.

Хрустящие огурчики

На одну трехлитровую банку потребуется 1,5 кг огурцов, 5 листочков черной смородины, 3 зонтика укропа с зелеными семенами, 1 лист хрена, 7 горошин черного перца, 1 шт. лаврового листа, 3 ст.л. соли, 2 ст.л. сахара, 1 ч. л. уксусной эссенции.

1. Банки и крышки стерилизовать как обычно.
2. Огурцы тщательно помыть, замочить на 3–5 часов, воду менять 3–4 раза.
3. Зелень промыть, залить в отдельной посуде кипятком на 1 минуту, воду слить.
4. Заложить зелень и огурцы в банку.
5. Залить банку кипящей водой (-1,5 литра) на 10–20 минут и укутать.
6. Через 10–20 минут воду слить, в нее положить соль, сахарный песок. Эту воду вскипятить, и залить в банку.
7. Добавить 1 чайную ложку уксусной эссенции. Банку закатать, перевернуть и укутать на ночь. Так оставить до середины следующего дня.

Рецепт В. Кабыкина

Огурцы в томатном соке

1 кг огурцов (из расчета на двухлитровую или две литровых банки), 1 кг красных томатов (или 1 л томатного сока), 1 ст.л. с небольшим верхом соли, 1 ст.л. без верха сахара, 1 таблетка аспирина, лимонная кислота на кончике ножа, тархун (эстрагон), чеснок, укроп, петрушка, лист черной смородины, вишневый лист, все по вкусу.

1. Огурчики и пряности бланшировать.

2. На дно банки уложить приправу, затем плотно огурчики.

3. Приготовить томатную заправку, для этого залить томаты кипятком, воду слить, кожицу снять, пропустить через мясорубку, добавить соль и сахар и варить 15–20 мин.

4. Залить огурцы кипящей томатной заправкой, добавить аспирин и лимонную кислоту, закатать и остудить под одеялом, не переворачивая банки.

Хранить в холодном месте.

В этом рецепте не используется уксус. Томатная заправка придает огурцам нежный, приятный и совершенно особенный вкус.

Огурцы с ягодами красной смородины

1,5 кг огурцов (в расчете на трехлитровую банку), засолочная зелень по вкусу, 3 горсточки ягод красной смородины (или 5 6 кистей), 1 ст.л. 9 % уксуса, 1 ч. л. сахара.

1. Сложить в банку промытые зелень, огурцы и смородину.

2. Залить кипящей водой (около полутора литров), накрыть крышкой, настоять 3–4 мин.

3. Воду вылить в кастрюлю, добавить соль, сахар, вскипятить.

4. Залить огурцы, добавить уксус.

5. Закатать, перевернуть на крышку, медленно остудить под одеялом.

Рецепт С. Фарбер

Консервированные огурцы с сахаром

1 кг огурцов (на две литровые банки), 1 ст.л. 9 % уксуса, зонтик укропа, по одному листу петрушки, сельдерея, кинзы (кориандра), пол-листа хрена, 2–3 листа черной смородины, 1 шт. перца.

Для приготовления рассола взять 1 л воды, 2 ст.л. соли, 1 ст.л. сахара.

1. Бланшированные огурчики плотно сложить в банку вертикально, добавить зубчик чеснока и один плод болгарского перца.
2. Все пряности сложить в кастрюлю, долить 1 л воды и проварить на небольшом огне 15 мин.
3. Залить огурцы кипящим рассолом.
4. Добавить в каждую банку по одной столовой ложке 6 % уксуса и закатать.
5. Перевернуть на крышку и медленно остудить под одеялом.

Хранить в прохладном месте.

Консервированные кабачки

600 г кабачков (на одну литровую банку), 100 г болгарского перца, 6–8 зубчиков чеснока, 5–6 горошин черного перца, 15–20 г укропа.

Для заливки взять на 250 г воды 30 г соли, 30 г 9 % уксуса.

1. Вымыть небольшие кабачки длиной 15–16 см с неразвитыми семенами, дать стечь воде и нарезать на кружочки толщиной 2 см.
2. Разрезать и очистить от семян перец, нарезать на четвертинки.
3. Очистить чеснок и нарезать на пластинки.
4. Мелко нарезать вымытый укроп.
5. Сложить в банку кабачки, переслаивая чесноком, перцем и укропом.
6. Приготовить заливку, прокипятив воду с солью, снять с огня и влить уксус.
7. Залить кабачки и закатать банки, остудить под одеялом.

Хранить в прохладном месте.

Фаршированные зеленые томаты

1 кг зеленых томатов, 2 3 головки чеснока, 15 штук болгарского сладкого перца, пучок петрушки, 12 веточки мяты, 3 ч. л. соли, полстакана 9 % уксуса.

1. Срезать верхушку у томатов, вынуть ложкой сердцевину.
2. Из сердцевины томатов, чеснока, перца, петрушки и мяты приготовить фарш, все пропустив через мясорубку.
3. Начинить смесью томаты и накрыть срезанными верхушками.
4. Выложить нафаршированные томаты в банки, каждый ряд посолить.
5. В заполненные банки добавить уксус так, чтобы заполнить все пустоты и покрыть содержимое.
6. Закрыть крышками.

Хранить в холодильнике или в холодном месте.

Баклажаны консервированные

На литр заливки (две литровые банки баклажан) потребуется 20 г соли, 3 ст.л. 9 % уксуса, 1 кг баклажан.

1. Запечь плотные молодые баклажаны в духовке или отварить в небольшом количестве воды около 20 мин.
2. Положить под пресс на сутки для удаления горечи.
3. Уложить в банки ниже плечиков примерно на 1 см.
4. Залить кипящей водой с солью.
5. Добавить уксус.
6. Закатать, остудить под одеялом.

Хранить в прохладном месте.

Брюква консервированная

1. Брюкву очистить, нарезать на кубики.
2. Бланшировать 3–5 мин.
3. Разложить в банки по плечики.
4. Залить кипящим рассолом.
5. Закатать, остудить под одеялом.

Для приготовления рассола на литр воды взять одну столовую ложку соли, прокипятить.

Хранить в прохладном месте.

Маринованные бобы

Первый способ

1 кг бобов, 75-100 г соли.

1. Бобы промыть, разделить на половинки, перемешать с солью и выдержать сутки.

2. Полученную массу, давшую сок, не освобождая от избытка соли, разложить в стерильные банки, добавить специи (укроп, базилик, вишневые листья, эстрагон). Уплотнить.

4. Сверху укрыть виноградными листьями. Образующийся рассол должен покрыть бобы. Недостающее количество жидкости пополнить, добавив воду. Сверху положить мокрое полотенце, крышку и гнет.

Первый способ быстрый, бобы получаются красивого зеленого цвета, но остаются твердыми и имеют сыроватый вкус. Однако очень хороши как добавка к разнообразным овощным салатам, где достаточно сока от других компонентов.

Второй способ

1 кг бобов, 25–50 г соли.

1. Приготовить 3 % солевой раствор (30 г соли на 1 литр воды).

2. Бобы промыть, разделить на половинки и прокипятить в солевом растворе 15–20 минут.

3. Отваренные бобы разложить в стерильные банки, добавить оставшееся количество соли, уплотнить. Далее выполнить п. 4 предыдущего рецепта.

Вкус бобов получается нежным, а консистенция мягкая.

Тыква маринованная

650 г тыквы, 150 г сахара, 200 г воды, 2 ст.л. уксуса 9 % (или 0,5 ч. л. лимонной кислоты), 3–4 шт. гвоздики, 0,25 ч. л. корицы.

1. Тыкву очистить, нарезать кубиками.
2. Опустить в кипящую воду на 3–4 мин., затем на 2–3 мин. в холодную воду.
3. Уложить тыкву в литровую банку, добавить корицу и гвоздику.
4. Сварить маринад (200 г воды со 150 г сахара кипятить 10 мин.).
5. Снять с огня, добавить уксус или лимонную кислоту, размешать и залить тыкву, закатать.
6. Перевернуть на крышку и остудить под одеялом.

Хранить в прохладном месте.

Кукуруза маринованная

После сбора урожая отделить початки совсем маленькие, величиной с указательный палец. Их можно консервировать в маринаде, как огурцы, и использовать в виде гарнира.

500 г початков, 0,5 л воды, 1 ст.л. соли, 2 ст.л. сахара, 2 ст.л. 9 % уксуса, 2–3 листа черной смородины, 4–5 листьев вишни, веточка эстрагона, черный перец – на кончике ножа.

1. Початки очистить от листьев, отрезать столбик до первых зерен и тщательно вымыть.

2. Сложить початки и зелень в банку емкостью 1 литр.

3. Залить содержимое кипящей водой, покрыть крышкой и выдержать 3–4 минуты.

4. Воду слить и еще раз залить початки и зелень кипятком и подержать под крышкой 3–4 минуты. За это время приготовить маринад.

5. Слить воду и залить содержимое кипящим маринадом, закатать, перевернуть на крышку и медленно остудить под одеялом.

Хранить при комнатной температуре.

Как сделать каперсы?

200 г молодых зеленых семян настурции, 50 г сахара, 2 ч. л. соли, 1 литр воды, 1 ст.л. 6 % уксуса, перец и лавровый лист – по вкусу.

Первый способ

1. Приготовить маринад: нагреть воду до кипения, растворить в ней сахар, соль, добавить уксус и пряности.
2. В кипящий раствор опустить семена настурции. Вновь довести до кипения, отставить, охладить.

Рецепт Г. Кизимы

Второй способ

1. Молодые зеленые семена настурции пересыпать солью и оставить на сутки в эмалированной посуде. За это время несколько раз перемешать, чтобы все равномерно просолилось.
2. Переложить семена в маленькие баночки, залить 6 % уксусом и оставить на 2 недели.
3. Уксус слить, а семена залить свежим маринадом со специями (см. 1-й способ). Вместо уксуса можно использовать кисти красной смородины – примерно 1/3 стакана на 2 майонезных баночки.

Рецепт Л. Боборовской

Примечание. Каперсы используют для заправки солянок, рассольников, супов. Маринад от них добавляют в борщи.

Домашние оливки из терна или тернослив

Ягоды терна залить кипящей водой и прикрыть крышкой, дать постоять 10 мин. Воду слить в кастрюлю, терн уложить в стерильные небольшие баночки, переслаивая мелко нарезанным эстрагоном (тархун) и измельченным лавровым листом.

Приготовить маринад: в слитую в кастрюлю воду добавить на 1 л жидкости по 1 ст.л. соли и сахара, довести до кипения, снять с огня, влить 4 ст. л. 9 % уксуса, размешать и залить банки.

Сразу закатать и остудить под одеялом.

Соусы и приправы

Аджика

5 кг томатов, 1 кг моркови, 1 кг яблок, 1 кг сладкого перца, 6–7 стручков горького перца, 300 г чеснока, 1 стакан 6 % яблочного уксуса, 2/3 стакана сахара, 1 стакан подсолнечного масла, 3 ст.л. соли без верха.

1. Овощи (томаты, морковь, сладкий перец) и яблоки (кислые, типа антоновки, не очищая) пропустить через мясорубку или смолоть с помощью кухонного комбайна, около часа варить в эмалированной посуде на слабом огне.

2. Смолоть стручки горького перца, добавить смесь к вареву вместе с сахаром, подсолнечным маслом и солью. Варить еще 1 час.

3. За 15 минут до готовности добавить молотый чеснок и уксус.

4. Разлить массу горячей по стерильным банкам и хранить в закрытом виде при комнатной температуре.

Рецепт М. Туркиной

Аджичка

1,5 кг томатов, 0,5 кг сладкого перца, 0,5 кг яблок, 0,5 кг моркови, 4 средние головки чеснока, 2–3 штучки горького перца, 350 мл подсолнечного масла, 12 ст.л. соли (по вкусу).

Все пропустить через мясорубку и варить на медленном огне 1,5–2 часа. Разложить в стерилизованные банки и закатать.

Рецепт В. Кабыкина

Цеацебели

5 кг сладкого перца, 5 кг спелых томатов, 500 г чеснока, 500 г петрушки, 15 стручков горького перца, соль – по вкусу.

1. Томаты и перцы пропустить через мясорубку, посолить и поставить на огонь.

Довести до кипения.

2. Размолоть или измельчить кухонным комбайном чеснок, петрушку, горький перец. Добавить к смеси перцев и томатов, вновь довести до кипения. Кипятить еще 10 минут.

3. Разложить по баночкам. Употребляется для приготовления бутербродов.

Примечание. Вместо помидор можно использовать томат-пасту.

Рецепт М. Туркиной

Приправа «Кобра»

2 кг корней хрена, 2 кг очищенного чеснока, 4–5 кг спелых томатов, 12 свежих стручков красного перца, соль по вкусу.

1. Из стручков перца удалить семена. Томаты по одному опускать в кипяток, очищать кожицу, пропустить через мясорубку или размельчить в кухонном комбайне. Хрен, перец и чеснок тоже измельчить.

2. Перемешать, посолить. Разложить в пастеризованные банки. Хранить в прохладном месте.

3. Прекрасная витаминная приправа к мясным блюдам и острым салатам.

Сливово-яблочная приправа

Пюре сливовое – 57, пюре яблочное – 23, сахар – 20, пряности – по выбору.

Брусничнo-яблочная приправа

Брусника – 45, яблочное пюре – 40, сахар – 20, гвоздика и корица – по вкусу.

Бруснично-яблочно-грушевая приправа

Брусника – 50, яблочное пюре 15, грушевое пюре 10, сахар – 25, пряности – по вкусу.

Бруснику перед добавлением бланшировать в горячей воде 2–3 минуты, растереть, добавить сахар и варить еще 20–25 минут, перемешивая.

Бруснику можно заменить на клюкву, которую просто в сыром виде протереть и смешать с избранным пюре.

Рецепты смешанных приправ рекомендованы В. Одинцовым (состав указан в процентах).

Фруктовые соусы

Их можно приготовить на основе пюре из яблок, груш и слив.

К готовому пюре добавить сахарный песок (около 150 грамм на 1 кг пюре). Смесь поставить на слабый огонь и помешивать до полного растворения сахара. Затем увеличить огонь, довести пюре до кипения и кипятить в течение 5 минут.

Приготовленный соус можно сохранить впрок точно так же, как пюре.

Кетчуп

2 кг красных томатов, 150 г репчатого лука, 250 г яблок, 1 ст.л. соли с горкой, пол чайной ложки красного молотого перца, 1 ч. л. молотой корицы, 150 г сахара, 150 г 9 % уксуса.

1. Промолоть в мясорубке томаты, яблоки и лук. Тушить на небольшом огне около часа, постоянно помешивая.

2. Добавить соль, сахар, перец и корицу и варить еще полчаса.

3. Снять с огня, влить уксус, перемешать, разложить по небольшим баночкам. Закатать.

Хранить при комнатной температуре.

Рецепт Т. Патрикеевой

Ткемали

Очищенную от косточек сливу или терн пропустить через мясорубку, поставить на небольшой огонь и варить, постоянно помешивая, около 30 минут.

Пропустить через мясорубку зелень петрушки, кинзы, сельдерея (примерно одна четверть по объему от слив), добавить в кипящую массу и проварить еще 10 минут. Пропустить чеснок через чесночницу и добавить в кипящую массу вместе сахаром. Соль и черный молотый перец добавить по вкусу. Прокипятить еще 10 минут.

Если при последней варке масса покажется слишком густой, то можно добавить немного воды. Разложить по небольшим стерильным баночкам, закатать и остудить под одеялом, не переворачивая банок. Хранить при комнатной температуре.

Овощная приправа

2,5 кг красных томатов, 1 кг болгарского перца, 1 кг моркови, 1 кг яблок, по 1 ст.л. растительного масла, сахара, 9 % уксуса, соли, 150 г чеснока.

1. Овощи пропустить через мясорубку.

2. Добавить масло, сахар, соль и варить на медленном огне около часа, помешивая.

3. Снять с огня, добавить уксус, пропущенный через чесночницу чеснок, все размешать и разложить по стерильным банкам.

Остудить под одеялом, не переворачивая на крышки. Хранить в холодильнике.

Облепиховое масло

Жом после получения сока облепихи, оливковое масло.

1. Промытый и высушенный после получения сока жом смолоть в кофемолке.

2. Оливковое масло нагреть до 90, остудить до 50 и залить жом. Уровень масла должен быть выше массы жома на 2–3 см.

3. Банку с маслом и жомом поставить в воду, нагретую до 40 °С, на один час.

4. Переставить банку в темное место и время от времени перемешивать.

5. Через две недели этой порцией масла залить новую порцию жома и повторить процедуры. Так же поступить с третьей порцией жома.

6. Спустя две недели процедить масло через холщовую ткань. Хранить в темноте.

Соус из чернослива

400 г чернослива, 0,5–1 стакана белого сухого виноградного вина, толченая корица, сахар – по вкусу.

1. Чернослив разварить в малом количестве воды.

2. Массу протереть через сито.

3. К ней добавить вино, корицу, сахар, довести до кипения, сразу охладить.

Приправа очень хороша для вторых мясных и рыбных блюд.

Соус из хрена со свеклой и орехами

20 г корней хрена, 20 штук ядрышек грецких орехов, 2 свеклы средней величины, 1 ч. л. меда, 2–3 ст.л. воды, сок 1 лимона. Корица, соль – по вкусу.

1. Натереть корни хрена на мелкой терке.

2. Растолочь в ступке орехи, добавить кипяченую воду и перемешать, чтобы получить «ореховые сливки» густоты обычных сливок.

3. Натереть сырую свеклу на средней терке.

4. Смешать хрен, свеклу, «сливки», добавить корицу, мед, лимонный сок, перемешать.

Сложить в небольшую банку, хранить в холодильнике.

Заправка по-камчатски (старинный рецепт)

4 ст.л. натертого хрена, 2 ч. л. меда, 1 стакан сметаны, 2 желтка, сок половины лимона, полстакана мелко нарезанной петрушки с укропом.

1. Натереть корень хрена, смешать с медом и сметаной.
2. Отделить желтки и размешать с заправкой.
3. Мелко нарезать зелень петрушки и укропа в равном количестве и добавить в заправку, тщательно все перемешать.
4. Выжать сок половины лимона, еще раз перемешать.

Хранить в холодильнике.

Подается заправка к картофелю, овощам, мясу и рыбе.

Хренодер

На 1 кг красных томатов 100 г чеснока, 100 г хрена.

1. Томаты, чеснок и очищенный хрен пропустить через мясорубку.

2. Добавить соль по вкусу, перемешать.

3. Разложить по баночкам, закрыть винтовыми крышками.

Хранить в холодильнике. Использовать вместо кетчупа в качестве приправы.

Облепиховый соус к мясу

1 литр облепихового сока, 50 г тертого чеснока.
Соль и сахар добавить по вкусу перед употреблением.

Соус из брусники с хреном

На 3 ст.л. моченой брусники 1 ст.л. натертого хрена (или катрана), сахар, соль, уксус по вкусу.

1. Бруснику смешать с хреном, добавить специи по вкусу и подавать к мясным блюдам.

Хлебный соус с хреном или катраном

На 0,5 ст.крошек от белого хлеба, 1 ст.л. уксуса, 1 ст.сметаны, 1 ч. л. сахара, 0,5 ст.натертого хрена, соль по вкусу.

1. Залить хлебные крошки мягкого белого хлеба 9 % уксусом, добавить сметану и хорошо взбить.
2. Натереть хрен или катран, добавить в соус, размешать.
3. Добавить сахар и соль, еще раз перемешать.

Подается соус к любому мясному или рыбному блюду.

Соус из томатов с орехами

2 крупных спелых помидора, 3 ядрышка грецких орехов, 1 пучок петрушки, 3 дольки чеснока, немного молотого черного перца и соли – по вкусу.

1. Растолочь орехи в ступке.
2. Положить томаты на 30 секунд в кипящую воду, затем охладить в холодной воде и снять кожицу.
3. Натереть на мелкой терке чеснок, порезать зелень петрушки.
4. Перемешать в эмалированной миске, разложить по банкам малого объема, стерилизовать 10 минут, закатать.

Хранить в холодильнике.

Примечание. Открывая банку, сразу используйте ее содержимое.

Приправа «Зеленая горчица»

По 200 г зелени укропа и петрушки, 1 крупная головка чеснока, стакан измельченных грецких орехов, по половине ч. л. соли и сахара, 100 г любого майонеза.

1. Чеснок очистить и измельчить.

2. Грецкие орехи очистить и измельчить.

3. Зелень перебрать, промыть, просушить на полотенце и мелко нарезать.

4. Все смешать, добавить соль и сахар по вкусу и заправить майонезом.

Объеденье!

Яблочный уксус на меду

1 кг яблок любого сорта, 1 л кипяченой воды, 150 г меда (или сахар), 10 г дрожжей, 20 г черного хлеба.

1. Яблоки промолоть через мясорубку вместе с кожурой и сердцевиной.

2. Добавить все остальные ингредиенты, заполнив емкость на три четверти объема.

3. Настаивать при температуре не ниже 20 градусов в течение 10 дней, ежедневно размешивая массу.

4. Профильтровать через 2 слоя марли.

5. В отфильтрованный раствор добавить еще 50 г меда (или сахара), накрыть марлей и поставить на 1,5–2 месяца бродить.

6. Профильтровать готовый уксус через марлю, разлить в бутылки, закупорить.

Хранить при комнатной температуре.

Майонез из клюквы

1 сырое яйцо (или только желток), 2–3 ст.л. клюквы, 1 ст.растительного масла, соль и сахар по вкусу.

1. Растолочь клюкву.

2. Добавить яйцо, соль, сахар и взбивать миксером, постепенно добавляя растительное масло.